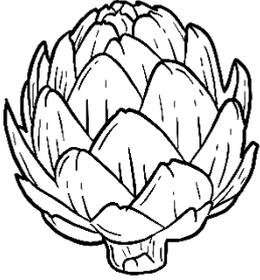


Cœur



D'Artichaut

WIR SUCHEN DICH!

DU HAST SPASS AN DER ARBEIT MIT MENSCHEN, BIST OFFEN, KOMMUNIKATIV UND SUCHST EINE NEUE HERAUSFORDERUNG? DANN BIST DU BEI UNS GENAU RICHTIG! WIR SUCHEN TEAMPLAYER, DIE VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN, GERNE ANPACKEN UND SELBSTÄNDIG ARBEITEN. WIR BIETEN EINE FAIRE BEZAHLUNG, DAS BESTE PERSONAL-ESSEN, ANGENEHME ARBEITSZEITEN (SONNTAGABEND, MONTAG UND DIENSTAG FREI) UND EIN KREATIVES, JUNGES ARBEITSUMFELD SOWIE WEITERBILDUNG!

ZU BESETZEN SIND FOLGENDE STELLEN ZUM NÄCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT:

- AUSZUBILDENDEN „FACHLEUTE FÜR RESTAURANT UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE ZUM 1.2 ODER 1.8 (M/W/D)
- AUSZUBILDENDEN KOCH/KÖCHIN ZUM 1.2 ODER 1.8 (M/W/D)
- COMMIS RESTAURANT IN VOLLZEIT (M/W/D)

ANFORDERUNGSPROFIL:

EINE FREUNDLICHE UND KOMMUNIKATIVE EINSTELLUNG IST DAS A UND O – SOWOHL AM GAST, ALS AUCH IM TEAM. WIR SUCHEN IDEALERWEISE MITARBEITERINNEN MIT EINER AUSBILDUNG IN DER GASTRONOMIE, ABER AUCH QUEREINSTEIGERINNEN SIND WILLKOMMEN. WENN DU BEREIT BIST DICH AUF UNSER KLEINES TEAM EINZULASSEN UND MOTIVATION UND LERNBEREITSCHAFT MITBRINGST, BEWIRB DICH AM BESTEN PER MAIL.

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNEN ZU LERNEN!

SCHICK UNS DEINE BEWERBUNG BITTE PER MAIL:

RESTAURANT@COEUR-DARTICHAUT.DE