

RESTAURANT

im Hamburger Bahnhof

Das Restaurant Hamburger Bahnhof bietet frische, saisonale Berliner Gerichte aus biologischen, hochwertigen und zum großen Teil selbst hergestellten Zutaten. Die tagesfrischen Produkte werden unter der Leitung von Küchenchef Tino Speer direkt verarbeitet, im eigenen Ofen geräuchert oder nach anderen traditionellen Methoden verfeinert. Viele Produkte stammen direkt aus der Unternehmensgruppe Hoflieferanten Berlin: der eigenen Holzofenbäckerei oder dem Biobauernhof Gut Kerkow.

Das Restaurant liegt zentral fußläufig vom Berliner Hauptbahnhof und besticht durch seine schöne Sommerterrasse mit dem Blick auf die Spree, dem großzügig angelegten Restaurant und dem Innenhof des Hamburger Bahnhof - Museum für Gegenwart - Berlin mit der Hintergrundkulisse eines der ältesten und schönsten spät-klassizistischen Gebäude Deutschlands. Für unser Küchenteam suchen wir dich ab sofort als

Auszubildene Restaurantfachfrau/-mann

Das bieten wir dir:

- Einen sicheren Ausbildungsplatz
- Einen umfassenden Einblick in einen hochprofessionellen und nachhaltigen Restaurantbetrieb
- Abwechslungsreiche Aufgaben während der Ausbildung
- Eigenverantwortung
- Kollegiales Arbeiten in einem langjährig eingespielten Team

Und das solltest du mitbringen:

- Lust auf Gastro und ein echtes Gastroherz
- Ein professionelles und gepflegtes Erscheinungsbild
- Aufgeschlossenheit, Teamfähigkeit, Engagement und körperliche Fitness
- Verantwortungsbewusstsein und Belastbarkeit
- Schön wären Praktika in der Gastronomie/Hotellerie, wo du schon erste Erfahrungen gesammelt hast
- Natürlich eine große Gast- und Serviceorientierung

In einem Satz: Wir suchen eine Person, die Spaß daran hat, Gäste glücklich zu machen, mitdenkt und gerne Verantwortung übernimmt.

**Bitte schick uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:
bewerbung@restaurant-hamburger-bahnhof.de**