

Ab April oder nach Absprache suchen wir dringend Unterstützung für unser Team 🍳🍳🍳!

Küche:

Commis (m/w/d)

Postenkoch Entremetier oder Gardemanger/Pâtissier (m/w/d)

Auszubildende/-r Koch/Köchin (d)

Küchenhilfe (m/w/d)

Spülkraft im Wechsel, 2T/Woche oder Kombi Küchenhilfe/Spüle (m/w/d)

Service:

Restaurantfachfrau /-mann (d)

Azubis Refa (m/w/d)

Aushilfen/ Bedienungen (m/w/d) von April-Okt. oder auch langfristig (Sa und So, ab 18 J.)

Christians Restaurant wurde am 01.03.2016 eröffnet. Mit der Gourmet-Gastronomie sind wir aufgewachsen, darunter 17 Jahre mit einem Michelin-Stern, jedoch wollten wir uns nicht weiter dem Druck und den Zwängen der Sterne und Punkte unterwerfen, sondern unseren Gästen einfach eine gute, ehrliche Küche und einen herzlichen Service bieten.

Diverse Auszeichnungen blieben trotzdem nicht aus.

Wir bewirten i.d.R 60 Plätze innen und 60 Terrassensitzplätze außen. Veranstaltungen sind bis zu 110 Personen möglich. Unser gastronomisches Angebot umfasst eine monatlich wechselnde Speisekarte, nach Marktangebot, bestehend aus a-la-carte Gerichten, sowie einem Feinschmecker-Menü. In der Sommersaison zusätzlich separater Biergarten am Neckar mit entsprechend einfacheren Gerichten.

Unser Betrieb ist familiär geprägt und wir pflegen mit unserem Team einen freundschaftlichen Umgang, das ist uns persönlich sehr wichtig und dies erwarten wir auch von neuen Mitarbeitern!

Was spricht für uns als Arbeitgeber?

- junges Team
- langjährige Mitarbeiter
- freundschaftliches Verhältnis im Team
- Heiligabend 24.12. geschlossen

Für Vollzeit-Angestellte gilt zusätzlich:

- 4-Tage Woche/feste Arbeitszeiten (Do-So, 169 Std/Mon)
- 6 Wochen Urlaub, davon 2 Wo Betriebsurlaub im Januar, 2 Wo Pfingsten
- Förderung Ihrer Kreativität
- Zuschüsse und Unterstützung bei Weiterbildung
- berufsbegleitende Ausbildung möglich

Was wir für den Bereich Service in unserem Haus von Ihnen erwarten:

- natürliche Freundlichkeit
- gepflegtes Äußeres
- Lust auf Teamarbeit - es geht nur gemeinsam!
- Lust darauf, ein guter Gastgeber zu sein
- Lust zu gestalten und zu dekorieren

Was wir für den Bereich Küche in unserem Haus von Ihnen erwarten:

- Teamfähigkeit
- schnelle Auffassungsgabe
- Flexibilität - man muss schnell umdenken können
- Lust und verantwortlich mit frischen Lebensmitteln umzugehen

Azubi Restaurantfach (m/w/d) Beginn jeweils 1.2. und 1.3. oder 1.8. und 1.9.

Restaurantfachleute sind gefragt!

Dies ist ein anspruchsvoller Beruf mit Verantwortung, Kommunikationsfähigkeit und Fachwissen - Tellertaxi war gestern - wir sind Fachkräfte!

Was Sie bei uns im Service als Azubi lernen werden:

- Gäste empfangen und individuell betreuen
 - An der Bar/Theke Getränke und Cocktails zubereiten
 - Gäste zu Speisen und Getränken beraten
 - Speisen und Getränke präsentieren, servieren und verkaufen
 - Flaschenweinservice und -beratung
 - Tische und Tafeln für Veranstaltungen eindecken und dekorieren
 - Serviceabläufe organisieren
 - Abrechnungen erstellen
- u.v.m.

Azubi Koch (m/w/d) Beginn jeweils 1.2. und 1.3. oder 1.8. und 1.9.

Was Sie bei uns in der Küche als Azubi lernen werden:

- Speisen kreativ und fachmännisch zubereiten und anrichten
 - Lebensmittel fachgerecht lagern
 - Speisen und Menüs kreieren
 - Menüfolgen planen
 - Fachwissen parat haben, z.B. über Ernährungsregeln u. Hygienevorschriften
 - Verschiedene Küchenstile kennenlernen
- u.v.m.

Neugierig auf uns?

Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Bewerbung!

Wir benötigen von Ihnen:

Ein kurzgehaltenes Anschreiben, Lebenslauf, Foto und angehende Azubis zusätzlich das Abschlusszeugnis oder Sie schicken uns ein Video, indem Sie uns kurz über sich erzählen, Lebenslauf und angehende Azubis das Abschlusszeugnis. Gerne per E-Mail.

Für eine erfolgreiche Ausbildung ist mindestens ein Deutsch-Niveau B2 in Wort und Schrift erforderlich! Wir können aktuell keine Unterkunft zur Verfügung stellen.

Christians Restaurant
Frau Sandy Heß
Neckarstraße 40
D- 69151 Neckargemünd

Kontaktdaten:

+49 6223 9737323

www.restaurant-christian.de

info@restaurant-christian.de