



Alois
Dallmayr Fine Dining



INSPIRATION. LEIDENSCHAFT. WEITBLICK.

Der Name Dallmayr steht für herausragende Produkt- & Servicequalität mit einer mehr als 300-jährigen Tradition und ist eine der bekanntesten deutschen Kaffeemarken.

In unserem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Alois** bieten wir unseren Gästen ein Gourmet-Erlebnis der besonderen Art. Das Restaurant in unserem Stammhaus im Herzen Münchens bietet maximal 30 Gästen Platz, um in exklusivem Ambiente unsere Küche genießen zu können. Die Weinkarte (Schwerpunkt „Alte Welt“) mit mehr als 800 Positionen rundet dieses Angebot ab.

Im Rahmen der definierten Wachstumsstrategie suchen wir Sie als:

Commis de Rang (m|w|d)

Vollzeit, ab sofort

Ihre Aufgaben:

- Vor- und Nachbereitung der Tische und des Restaurants
- Speise- und Getränkeservice
- Betreuung der Gäste im Servicebereich
- Teamarbeit innerhalb des Küchen- und Serviceteams

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Restaurantfachmann (m|w|d), zur Hotelfachfrau (m|w|d) oder vergleichbare Qualifikation
- Freundliches, professionelles und offenes Auftreten
- Absoluter Teamplayer und Organisationstalent, sowie strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Gute Produktkenntnisse
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Was wir bieten:

- Eine 4-Tage-Woche mit Arbeitszeiten von Mittwoch bis Samstag
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem jungen, dynamischen und motivierten Team
- Leistungsgerechte Vergütung sowie attraktive Sozialleistungen (Sonderzahlungen, kostenfreie Rundum-Verpflegung, Fahrtkostenzuschuss, Mitarbeiterrabatte, Trinkgeldbeteiligung etc.)
- Tolles Betriebsklima mit flachen Hierarchien
- Einen Arbeitsplatz mitten in München am Marienplatz mit sehr guter Erreichbarkeit durch öffentliche Verkehrsmittel

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Deine Bewerbung mit Angabe des frühestmöglichen Eintrittsdatums an:

karriere@dallmayr.de