

Seit über 40 Jahren ist die Destille eine Institution im Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. Das traditionelle Tagesrestaurant ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Im Herzen des Museums bietet das Restaurant/Café die Möglichkeit bei kulinarischen Hochgenüssen, wie köstlichen Salatkombinationen oder selbstgebackenem Kuchen, noch einen Moment länger in gemütlicher Atmosphäre zu verweilen.

Zur Verstärkung des motivierten Teams sucht die Destille ab sofort eine/n:

Mitarbeiter/in

in Teil- oder Vollzeit.

Zu den täglichen Aufgaben gehören:

- Zubereitung von Salaten und Speisen des Buffets nach Vorgabe
- Herstellung von Kuchen und Torten nach Vorgabe
- Auf- und Abbau des Tagesbuffets
- Verkauf von Speisen und Getränken inkl. Kassentätigkeit
- Leichte Küchen- und Servicearbeiten

Kenntnisse und Fähigkeiten:

- Erste Erfahrungen in der Gastronomie
- Soziale Kompetenz
- Flexibilität, Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft und Organisation
- Teamfähigkeit und Kundenorientierung
- Kommunikationsstärke, selbstständige Arbeitsweise, Selbstsicherheit und Belastbarkeit
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Die Destille bietet eine abwechslungsreiche Tätigkeit, welche sich sowohl auf den Service, als auch auf die Küche bezieht, in die wir Sie auch ohne gastronomische Ausbildung einarbeiten. Wenn Sie Spaß an spannender und abwechslungsreicher Arbeit in stilvollem Ambiente haben und viel Freude im Umgang mit kulturinteressierten und internationalen Menschen mitbringen, heißen wir Sie in unserem familiären Team herzlich Willkommen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen unsere einzigartige Tradition mit fortzuführen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe der Gehaltsvorstellungen an:

Diana Fronecke
Restaurant Destille
Steintorplatz
20099 Hamburg

diana.fronecke@gmx.de