

Seit über 40 Jahren ist die Destille ein renommiertes, traditionelles Tagesrestaurant im Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. Zu unseren Tätigkeiten gehört das Zubereiten und Aufbauen unseres Buffets, der Verkauf von Kaffee, Kuchen und Getränken als auch die Bewirtung von einzelnen Abendveranstaltungen. Ab sofort suchen wir zur Verstärkung unseres motivierten Teams mit Familiencharakter eine/n engagierte/n

## **Servicemitarbeiter/in**

in Vollzeit.

### **Dein Profil:**

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

Wir bieten Dir eine abwechslungsreiche Tätigkeit in stilvollem Ambiente, welche sich sowohl auf den Service als auch auf die Küche bezieht, in die wir dich auch ohne professionelle gastronomische Ausbildung einarbeiten.

### **Zu Deinen täglichen Aufgaben gehört:**

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

Wenn Du Spaß an einer spannenden und abwechslungsreichen Tätigkeit in stilvollem Ambiente hast und genauso gerne wie wir mit internationalen, kulturbegeisterten Gästen arbeitest, heißen wir Dich in unserem familiären Team herzlich willkommen.

Übersende Deine schriftliche Bewerbung unter Angaben Deiner Gehaltsvorstellung an:

### **Ansprechpartner:**

Frau Diana Fronecke

Destille im MKG

Steintorplatz 1, 20099 Hamburg

Tel.: 040/280 33 54

E-Mail: [destille-hamburg@gmx.de](mailto:destille-hamburg@gmx.de)

[www.destilleimmuseum.de](http://www.destilleimmuseum.de)