



Wir bei Dahlmann Catering haben uns seit 2007 zu einem der führenden Premium Catering Unternehmen in Deutschland entwickelt. Als inhabergeführtes Unternehmen gestalten wir für unsere Kunden maßgeschneiderte Catering Konzepte mit höchstem Qualitätsanspruch, die wir deutschland- und europaweit auf einzigartigen Veranstaltungen umsetzen. Ob Corporate Event, stylischer Fashion Cocktail, familiäre Hochzeit oder luxuriöse Dinnerparty, ob 5 oder 5.000 Gäste – wir inszenieren Kulinarik auf Luxusniveau und bieten unseren Kunden ganzheitliche Eventkonzepte, individuelle Betreuung und perfekten Service. Dafür steht ein einzigartiges Team von mehr als 65 Catering Spezialisten aus den Bereichen Eventmanagement, Logistik, Service, Bar, Küche, Patisserie, Dekoration und Technik. Das Team von Dahlmann Catering sucht Verstärkung ab sofort:

KÖCHE m/w/d Commis de cuisine

Tätigkeit:

Als Mitglied unseres Küchenteams sind Sie im Rahmen eines Küchenpostens für die Herstellung von Speisen und Gerichten für unsere Premium Veranstaltungen zuständig. Unser Anspruch dabei ist es, auch in unserer Catering Manufaktur kulinarische Kunstwerke auf Sterne Niveau zu bieten, dabei messen wir uns an den besten Kochkünstlern und Gastgeber weltweit. Neben den Produktions- und Vorbereitungszeiten in unserer hochmodernen hellen Produktionsküche in der Parkstadt Schwabing sind Sie auch auf einzigartigen Events in München, Deutschland und benachbartem Europa im Einsatz, wo Sie vor Ort hochkarätige Speisen für Menüs, Buffets und Livecooking gestalten und präsentieren.

Was wir Ihnen bieten:

- Vielseitige und sehr abwechslungsreiche Position im lebendigen Arbeitsumfeld eines Luxus Cateringunternehmens mit höchsten Qualitätsansprüchen
- Flache Hierarchien und familiäres Ambiente ermöglichen kreatives und selbstständiges Arbeiten
- Angenehmer Arbeitsplatz in einer hochmodernen Produktionsküche in den Highlight Towers
- Überdurchschnittliche Entlohnung, Jobticket-Fahrtkostenübernahme sowie zahlreiche Benefits
- Sehr gute Weiterentwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- Kostenlose Verpflegung und Uniformreinigungsservice
- Regelmäßige Arbeitszeiten und flexible Worklife Balance Planung
- Viel Spaß in einem außergewöhnlich engagierten, jungen Team

Was wir erwarten:

- Sehr gut abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Erste Berufserfahrungen in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie/im Catering von Vorteil
- Hohes Qualitätsbewusstsein, Kreativität und Liebe zum Detail
- Saubere und ordentliche Arbeitsweise

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bevorzugt per Email an: edahlmann@dahlmann-catering.de

Dahlmann GmbH, Mies-van-der-Rohe-Str. 4, 80807 München, Tel. 089-3065898-0
www.dahlmann-catering.de