

Das Restaurant Vlet – mit 100 Sitzplätzen und integrierter Bar - eröffnete im November 2008 im meistbesuchten Viertel Hamburgs, der historischen Speicherstadt. Tradition und Moderne vereinen sich an diesem besonderen Standort zu einem einzigartigen Erlebnis – sowohl im Design als auch in der Küche. Die traditionelle norddeutsche Küche, modern interpretiert und durch internationale Spitzenprodukte innovativ ergänzt, steht im Vlet im Mittelpunkt. Kombiniert mit erstklassigem Service, einer begeisternden Weinauswahl und exklusivem Ambiente entstand in Hamburgs TOP-Lage ein innovatives und bereits mehrfach positiv bewertetes Gastronomiekonzept.



AUSZUBILDENDE RESTAURANTFACHMANN/-FRAU» (m/w, in Vollzeit) Zum nächstmöglichen Zeitpunkt

IHR PROFIL

- Sie verfügen über einen der folgenden Schulabschlüsse: Mittlere Reife oder Abitur
- Sie haben großes Interesse an gehobener Küche und Service, Getränke- wie Speisenprodukten
- Sie besitzen ein gepflegtes Äußeres
- Gute Umgangsformen und ein verbindliches, freundliches Auftreten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Sie sind engagiert und wissen um die Bedeutung von Teamarbeit in der Gastronomie
- Sie haben Freude an dem Umgang mit Gästen, sind aufgeschlossen und verstehen sich als persönlicher Gastgeber
- Selbständigkeit, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit zeichnen Sie aus
- Sie verfügen ggf. über erste Erfahrungen durch Praktika in Hotellerie oder Gastronomie

BEWERBUNG

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post an VLET Speicherstadt Gastronomie GmbH, Frau Herrn Thomas Sampl , Postfach 304384, 20325 Hamburg oder per E-Mail an thomas.sampl@vlet.de