



In dem nach einjährigem Umbau 2005 neu eröffneten Haus der Photographie in den Deichtorhallen in Hamburg steht neben der Fotografie ab sofort auch die Kochkunst im Mittelpunkt. Wobei sich Kunst im Fillet of Soul durch eine kreative, aber unverkrampfte, eine innovative, aber nicht trend-touristische Küche definiert.

Das Restaurant verfügt über 45 Sitzplätze im á la carte-Bereich sowie bis zu 120 Gäste bei Veranstaltungen.

Des Weiteren bietet das Filet of Soul eine Terrasse mit 50 Sitzplätzen an.

Wir suchen für unsere kreative, engagierte Küchencrew zur Verstärkung und Ergänzung zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Commis de rang (m/w)

zum flexiblen Einsatz im a la carte sowie bei Cateringeinsätzen

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Restaurant-/ oder Hotelfachmann/frau in der gehobene Gastronomie und verstehen es auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen. Sie verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Es macht Ihnen Spaß unsere Gerichte und Weine den Gästen zu empfehlen. Sie möchten Ihre fachlichen Kenntnisse erweitern. Sie haben ein hohes Interesse am Thema Wein.

Wir bieten eine übertarifliche Bezahlung, eine gute Teamatmosphäre, bezahlte Überstunden und Schichtdienst(kein Teildienst), Aufstiegsmöglichkeiten sowie Unterstützung bei Weiterbildung.

Sie arbeiten teamorientiert und selbständig, sind jung, engagiert und leistungsbereit? Dann senden sie Ihre aussagefähigen Unterlagen schriftlich oder per E-Mail mit Lichtbild und Ihren Gehaltsvorstellungen an uns.

Kontakt Daten für Fragen und Ihre Bewerbung:

Fillet of Soul
Deichtorstr. 2

20095 Hamburg

Tel.: 040-70 70 58 00

Mail: info@fillet-of-soul.de

Web: www.fillet-of-soul.de

Ansprechpartner: Florian Pabst