



Barkeeper

Einleitung:

Der Beef Grill Club bei Hasir steht für authentische Steaks sowie Dry Age Beef gereift in einem eigens konzipiertem Reifeschrank. Wir arbeiten mit offener Showküche, dies bietet Einblick in die frische Zubereitung der großen Speisenauswahl welches jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Aufgaben:

- beherrscht das Herstellen von Cocktails, Mischgetränken und Kaffeespezialitäten
- Erstellt selbständig das Mise en Place
- kennt das Kassensystem und Tischplanung im Restaurant
- Verantwortlich für die Reinigung der Arbeitsmaterialien und des Barbereiches

Profil: Ausbildung in der Gastronomie und mind. 2 Jahre Berufserfahrung im Barbereich

- flexibel
- gute Auffassungsgabe
- kommunikativ
- selbständiges arbeiten
- vorbildliches Grooming leben
- zielbewusst und serviceorientiert arbeiten
- kostenbewusst arbeiten

Kontakt: humanresources@hasir.de

Unternehmenstext:

Die Hasir Group steht seit 30 Jahren für türkische Esskultur in Berlin und ist eine in der Berliner Gastronomie-Szene etablierte und expandierende Gastronomiegruppe, welche mit 250 Mitarbeitern an 16 Standorten vertreten ist. Zu unseren sechs türkischen Restaurants gehören drei Beef Grill Club's by Hasir, drei Hasir-Burger und vier italienische Restaurants.