



Commis de Cuisine

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:

- Erstellen des Mise en Place unter den Vorgaben des Küchenchefs
- Einhaltung aller Hygienevorschriften nach HACCP Prinzip
- Erledigen aller anfallenden Arbeiten im täglichen Geschäft

Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Beruf Koch
- Kontaktfreudigkeit
- Hohes Maß an Interesse
- Teamfähig
- Ehrgeizig

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.