



Griller

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:

- Leitung seines Postens unter den Vorgaben des Postenchefs & Küchenchefs
- Sicherung des Mise en Place und aller benötigten Materialien, um einen reibungslosen Ablauf die Services zu gewährleisten
- Förderung der Weiterbildung von unterstellten Mitarbeitern
- Unterstützung des Küchenchefs beim Erstellen neuer Gerichte und Menüs
- Arbeiten am Grill

Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung, mind. 3 Jahre Berufserfahrung, Erfahrung als Griller in versch. Steak-Restaurants
- Organisationstalent
- Kontaktfreudigkeit
- Teamfähig
- Kompetent
- Gewissenhaft
- Hohes Maß an Qualitäts-Bewusstsein
- Ehrgeizig
- kreativ

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.