Arbeitsort: Dircksenstr. 143, 10178 Berlin
Beschäftigungsverhältnis: Vollzeit
Einstellungstermin: nächstmöglich

Küchenleiter (m/w/d)/ handgemachte Wirtshaus-Küche / flexibel / unbefristet

Fest verwurzelt im Charlottenburger Kiez: 1987 eröffnete hier Berlins erste Gasthausbrauerei - mit Bieren, die vor Ort gebraut und frisch gezapft wurden. Diese Bier-Tradition setzen wir fort. Das Lemke am Schloss zeigt, dass moderne Braukunst und handgemachte Wirtshaus-Küche wunderbar harmonieren. Bei uns treffen sich Nachbarn, Familien und Berlin-Besucher und genießen in historisch-gemütlicher Atmosphäre unsere internationale Bier-Vielfalt und deftige Speisen. Wir sind ein erfahrenes Team mit viel Herz für unsere Gäste und Leidenschaft für unsere Produkte.

Du teilst unsere Begeisterung für Bier und fürs Handgemachte? Na bitte, dann bist du bei uns richtig in Vollzeit als

Küchenleiter (m/w/d).

Als Küchenleiter kennst Du Deine Aufgaben. Unser starkes, gewachsenes Team mit Herz, Verstand und verrückten Ideen unterstützt Dich dabei.

Das haben wir für Dich vorbereitet:

• Sicher: unbefristeter Arbeitsvertrag

• Flexible Arbeitszeiten

• Lecker: kostenfreies Mittagessen und kostenlose Getränke

• Extras: Mitarbeiterrabatt auf das wohl leckerste Bier Berlins

• Spaß: Teamevents wie monatliche Mitarbeiter After-Work-Partys mit Bier und Grillwurst

Wir bieten Dir ein Unternehmen, in dem Du wirklich zählst! Wenn Du mitmachen möchtest, schreib unserer Yulia eine E-Mail an jobs@lemke.berlin oder rufe sie unter 0179 3828264 an.

Weitere Informationen zu uns findest Du unter https://schloss.lemke.berlin/.

KONTAKT

Lemke Brew-Systems GmbH & Co. KG
Dircksenstr. 143
10178 Berlin

Frau Yulia Vorobeva
+49 30 30878975
y.vorobeva@lemkeberlin.com

© 2006–2024 JobManager by pitcom GmbH

Fachkräfteportal Berlin
c/o R&C Network GmbH