



REDÜTTCHEN



Chef de Partie (m/w) / Demichef de Partie (m/w) / Commis de cuisine (m/w)

Seit September 2016 wird im **Redüttchen** von Herrn Pietsch und seinem Team, neue deutsche Küche umgesetzt. Dabei besteht unsere Philosophie darin unseren Gästen mit einer hohen Profession von Küche & Service einen unvergesslichen Aufenthalt zu bescheren.

UND HIER FEHLEN SIE UNS

Im Redüttchen, dem ehemaligen Gärtnerhaus der Redoute, gehalten im Stil eines Landhauses. Das Redüttchen hat 50 Plätze und zusätzlich eine kleine Terrasse mit 30 Plätzen. Wir haben geöffnet von Dienstag bis Samstag, 18:00 – 23:00 Uhr.

DAS HABEN SIE

- Sie sind ein sympathischer Mensch und haben
- mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie,
 - Lust mit Kreativität eigene Ideen einbringen,
 - ein hohes Qualitätsbewusstsein,
 - echten Teamgeist,
 - überdurchschnittliche Einsatzfreude,
 - sind flexibel, belastbar und zuverlässig,

DAS BIETEN WIR

- Überdurchschnittliche Bezahlung
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Faire und familienfreundliche Arbeitseinsätze
 - Planbare Diensterteilung
- Unternehmen mit klaren Strukturen und fürsorglichem Umgang der Mitarbeiter
 - Trinkgeldbeteiligung
- Weiterentwicklung mit Schulungen und Messebesuchen
 - Erfolgsabhängige Entwicklungsmöglichkeiten

ANSPRECHPARTNER

Herr Matthias Pietsch (Matthias.Pietsch@redoute-bonn.de)
Herr Pietsch ist auch verantwortlich für die Küche der Redoute.

Redüttchen Weinbar & Restaurant
Kurfürstenallee 1, 53177 Bonn-Bad Godesberg, 0228 / 688 988 40
www.reduettchen.de