



Acquarello
Cucina del Sole

ACQUARELLO MÜNCHEN

DAS RESTAURANT ACQUARELLO IST NUN SEIT 20 JAHREN EINE FESTE GRÖSSE IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE UND WURDE VOM "FEINSCHMECKER" MEHRFACH ZUM BESTEN ITALIENER DEUTSCHLANDS GEWÄHLT. MARIO GAMBA BEGEISTERT MIT SEINEM TEAM DIE GÄSTE NATIONAL UND INTERNATIONAL MIT EINER LEICHTEN MEDITERRANEN KÜCHE UND AUSGEWÄHLTEN WEINEN.

Zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab sofort:

Chef Saucier (m/w/d)

in Vollzeit

In dieser Position sind Sie unter anderem für folgende Hauptaufgaben verantwortlich:

- Zubereitung gehobener, italienischer Gerichte
- Organisation der Arbeitsabläufe des Postens unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen sowie der Gewährleistung des Hygienestandards (HACCP)
- Gewährleistung sowie Durchführung der qualitativen, quantitativen und terminlichen Produktion des Funktionsbereiches unter Einhaltung und Überwachung der vorgegebenen Rezeptur
- Koordinieren der Arbeitsabläufe und fachliche Unterweisung des Teams
- Unterstützung des Küchenchefs bei allen anfallenden Aufgaben

Folgende Qualifikationen sollten Sie mitbringen:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- Freundliches, offenes und professionelles Auftreten
- Kenntnisse der lebensmittelrechtlichen Gesetze und Bestimmungen (LMHV, HACCP)
- Organisationstalent, optimales Zeitmanagement sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an

massi.gamba@acquarello.com

Ansprechpartner: Herr Massimiliano Gamba

Acquarello Restaurant GmbH

Mühlbaurstrasse 36, 81677 Munich, Germany

Phone: 089 470 48 48

Email: info@acquarello.com



Acquarello
Cucina del Sole

ACQUARELLO MÜNCHEN

DAS RESTAURANT ACQUARELLO IST NUN SEIT 20 JAHREN EINE FESTE GRÖSSE IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE UND WURDE VOM "FEINSCHMECKER" MEHRFACH ZUM BESTEN ITALIENER DEUTSCHLANDS GEWÄHLT. MARIO GAMBA BEGEISTERT MIT SEINEM TEAM DIE GÄSTE NATIONAL UND INTERNATIONAL MIT EINER LEICHTEN MEDITERRANEN KÜCHE UND AUSGEWÄHLTEN WEINEN.

Zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab sofort:

Spüler (m/w/d)

auf Mini-Job-Basis

für folgende Schichten:

Dienstag – Freitag von 10:30 Uhr -15:00 Uhr (1/2h Mittagspause inkl. Mittagessen)

Dienstag – Freitag 17:00 Uhr – 23:00 Uhr

Samstag – Sonntag 17:00 Uhr – 23:00 Uhr

In dieser Position sind Sie unter anderem für folgende Hauptaufgaben verantwortlich:

- Unterstützung unserer Küche
- Vor- und Nachbereitung
- Reinigen und Bestücken des Arbeitsplatzes
- Spülen und Reinigen des Geschirrs und der Küchenarbeitsmittel

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an

massi.gamba@acquarello.com

Ansprechpartner: Herr Massimiliano Gamba

Acquarello Restaurant GmbH

Mühlbaurstrasse 36, 81677 Munich, Germany

Phone: 089 470 48 48

Email: info@acquarello.com



Acquarello
Cucina del Sole

ACQUARELLO MÜNCHEN

DAS RESTAURANT ACQUARELLO IST NUN SEIT 20 JAHREN EINE FESTE GRÖSSE IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE UND WURDE VOM "FEINSCHMECKER" MEHRFACH ZUM BESTEN ITALIENER DEUTSCHLANDS GEWÄHLT. MARIO GAMBA BEGEISTERT MIT SEINEM TEAM DIE GÄSTE NATIONAL UND INTERNATIONAL MIT EINER LEICHTEN MEDITERRANEN KÜCHE UND AUSGEWÄHLTEN WEINEN.

Zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir zum ab sofort:

Chef de Partie / Gardemanger **Entremetier (m/w/d)**

in Vollzeit

In dieser Position sind sie unter anderem für folgende Hauptaufgaben verantwortlich:

- Zubereitung gehobener, italienischer Gerichte
- Organisation der Arbeitsabläufe des Postens unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen sowie der Gewährleistung des Hygienestandards (HACCP)
- Gewährleistung sowie Durchführung der qualitativen, quantitativen und terminlichen Produktion des Funktionsbereiches unter Einhaltung und Überwachung den vorgegebenen Rezeptur
- Koordinieren der Arbeitsabläufe und Fachliche Unterweisung Ihres Teams
- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs bei allen anfallenden Aufgaben

Folgende Qualifikationen sollten Sie mitbringen:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- Freundliches, offenes und professionelles Auftreten
- Kenntnisse der lebensmittelrechtlichen Gesetze und Bestimmungen (LMHV, HACCP)
- Organisationstalent, optimales Zeitmanagement sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein

Wir freuen uns über Ihre Online-Bewerbung mit Lebenslauf an

massi.gamba@acquarello.com

Ansprechpartner: Herr Massimiliano Gamba

Acquarello Restaurant GmbH

Mühlbaurstrasse 36, 81677 Munich, Germany

Phone: 089 470 48 48

Email: info@acquarello.com



Acquarello
Cucina del Sole

ACQUARELLO MÜNCHEN

DAS RESTAURANT ACQUARELLO IST NUN SEIT 20 JAHREN EINE FESTE GRÖSSE IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE UND WURDE VOM "FEINSCHMECKER" MEHRFACH ZUM BESTEN ITALIENER DEUTSCHLANDS GEWÄHLT. MARIO GAMBA BEGEISTERT MIT SEINEM TEAM DIE GÄSTE NATIONAL UND INTERNATIONAL MIT EINER LEICHTEN MEDITERRANEN KÜCHE UND AUSGEWÄHLTEN WEINEN.

Zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir zum ab sofort:

Chef de Rang (m/w/d)

in Vollzeit

In dieser Position sind sie unter anderem für folgende Hauptaufgaben verantwortlich:

- Eigenständiges Leiten Ihrer Station inklusive aller Vorbereitungs- und Nachbereitungsarbeiten in Zusammenarbeit mit Ihren Kollegen
- Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufes
- Unternehmerisches Denken und Handeln

Folgende Qualifikationen sollten Sie mitbringen:

- Freude und Spaß am Umgang mit Menschen
- Hohes Maß an Dienstleistung
- Teamorientiertes Verhalten
- Bereitschaft zum Lernen und Verbessern
- Perfekte Deutschkenntnisse und mindestens eine weitere Fremdsprache

Wir freuen uns über Ihre Online-Bewerbung mit Lebenslauf an

massi.gamba@acquarello.com

Ansprechpartner: Herr Massimiliano Gamba

Acquarello Restaurant GmbH

Mühlbauerstrasse 36, 81677 Munich, Germany

Phone: 089 470 48 48

Email: info@acquarello.com