



Colette

TIM RAUE

Colette TIM RAUE ist ein neues Brasserie-Konzept, das als Teil der Tertianum Premium Residences in München, Berlin und Konstanz entstanden ist und vom Berliner Sternekoch Tim Raue konzipiert wurde. Im Mittelpunkt der drei neuen Restaurants steht eine klassische Brasserie-Küche, deren Aromatik und Präsentation jedoch die typische Tim Raue Hand-

schrift trägt und damit dem aktuellen Zeitgeist entspricht. Die Innenarchitektur setzt das kulinarische Konzept fort: klassische Brasserie-Elemente wie antike Spiegel, Marmortische und Mosaikböden, werden mit modernen Design-Elementen, wie grünen Lederpolstern und schwarz gebeiztem Holzparkett, kombiniert.

Zur Verstärkung unserer Teams in München, Konstanz und Berlin suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt aufgeschlossene und liebenswürdige Mitarbeiter, die Ihren Beruf mit Freude und Leidenschaft erleben. Die Interesse und Spaß mitbringen mit faszinierenden Menschen, Produkten und Weinen zu arbeiten.

Folgende Positionen sind zu besetzen:

.....
K Ü C H E
.....

COMMIS DE CUISINE (M/W)
DEMI CHEF DE PARTIE (M/W)
CHEF DE PARTIE (M/W)

.....
S E R V I C E
.....

COMMIS DE RANG (M/W)
DEMI CHEF DE RANG (M/W)
CHEF DE RANG (M/W)

München // Berlin // Konstanz

.....
I H R P R O F I L
.....

- * abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/-frau
- * wenn möglich, Erfahrung in einem gehobenen Restaurant
- * selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- * hervorragende Organisationsfähigkeiten
- * hohe Gäste- und Serviceorientierung
- * hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- * kommunikationsstark, selbstständig, begeisterungsfähig und genau
- * gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- * teamfähig

Wenn Sie Teil dieser einzigartigen Idee aus Lebensfreude, Genuss und Gastfreundschaft werden wollen, bewerben Sie sich mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Brasserie Colette, Herr Steve Karlsch, Passauer Straße 3-5 10789 Berlin, ska@dpf-investment.de