



GM Gastromanagement GmbH
Frau Alice Funke
Bellevuestraße 3-5
10785 Berlin

Telefon: +49 (0)30 / 55 77 967 13
Fax: +49 (0)30 / 55 77 967 16

E-Mail: info@lindenbraeu-berlin.de
Website: www.bier-genuss.berlin

Karrierechancen im Lindenbräu am Potsdamer Platz



Wir über uns

Als Betreiber der Restaurants Lindenbräu am Potsdamer Platz und Hopfingerbräu am Brandenburger Tor verfolgen wir die Mission, **Berliner Bierkultur und Gastlichkeit** zu fördern und zu bewahren.

Was wir Ihnen bieten können:

- ✓ Hervorragender Standort im Herzen Berlins
- ✓ Traditionsbezogener Betrieb mit über 15 Jahren Gastronomieerfahrung
- ✓ Internationales Team
- ✓ Offene Kommunikationskultur
- ✓ Rabattiertes Firmenabonnement für die Berliner Verkehrsbetriebe



Sie möchten **erste Erfahrungen** in der Gastronomie sammeln?

Dann schnuppern Sie im Rahmen eines Praktikums „**Restaurant oder Küchen Luft**“!

Sie bekommen innerhalb kürzester Zeit einen Einblick in unseren Küchen- und/oder Servicebereich. Es ist unser Ziel, Sie für die Dienstleistungsbranche zu begeistern und Sie über den Tellerrand hinausschauen zu lassen.

Engagement, Eigeninitiative und ausgeprägtes Interesse für die Gastronomie sollten Sie mitbringen.



- **Koch/Köchin** (3 Jahre Ausbildung)
- **Fachkraft im Gastgewerbe** (2 Jahre Ausbildung)

Engagierte junge Leute haben bei uns nicht nur die Möglichkeit, sich Kenntnisse und Fertigkeiten in verschiedenen Ausbildungsberufen anzueignen. Wir haben es uns außerdem zum Ziel gemacht, Sie in Ihrer persönlichen Entwicklung zu fördern.

Besonders die Fähigkeit zur Teamarbeit, Selbständigkeit, Eigeninitiative und Lernbereitschaft werden im Rahmen der Ausbildung trainiert.

Eine optimale Dienstplangestaltung, Personalverpflegung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel organisierte Fachmessenbesuche erwarten unsere Auszubildenden.

Bei guten Leistungen während der Ausbildung und erfolgreichem Abschluss, übernehmen wir gerne unsere Azubis!

Unser Anforderungsprofil

- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit
- Handwerkliches Geschick
- Bereitschaft zu Sonn- und Feiertagsarbeit sowie Schichtdienst

Sie begeistern Gäste mit Ihrer Freude am Beruf?

Sie arbeiten gern im Team?

Sie erfüllen Aufgaben selbständig und zuverlässig?

Für die Saison von April bis Oktober suchen wir ständig erfahrene

- **Service- und Tresenkräfte (m/w)**
- **Köche (m/w)**
- **Speisen- und Getränketräger (m/w)**

In Voll- und Teilzeit oder zur Aushilfe.

Eine eventuelle Festanstellung ist möglich.

