

Nimm Dir

2 Minuten Zeit für Deine Zukunft



Dry Aged Beef – ein neuer Trend erobert die Welt

Dry Age Beef wird in den Top Restaurants in New York, in Asien und Europa angeboten.

Wir zeigen Dir, was Gäste mögen. Lerne bei uns, wie ein hochfrequentierter Restaurantbetrieb an der Front funktioniert.

Starte bei uns bei Null, werde innerhalb von 6 Monaten Stellvertreter des Restaurantleiters und übernehme die Verantwortung für ein Restaurant am Ende des Praktikums für 2 Wochen.

Wir bieten Dir das wichtigste, was Du als Küchenchef oder F&B später benötigst: Berufspraxis als Führungskraft eines starken, selbstbewussten Teams.

Lerne bei uns – profitiere im Berufsleben



Fachkenntnisse

Das bist Du: Nach 6 Monaten weißt Du alles über Kobe-Beef, US-Wagyu und Dry Age Beef. Du bist geschult und sicher im Umgang mit hochwertigen und hochpreisigen Steaks. Du bist für die Gäste nicht nur Gastgeber sondern auch Guide.



Berufserfahrung

Wir bieten Dir maßgeschneidert und passend für Deinen bisherigen Lebenslauf eine Position in unserem Betrieb. In der Küche, im Service oder als F&B. Wir sind an Dir interessiert. Erzähle uns von Deinem Leben und Deinen Erfahrungen. Wir hören zu.



Berufserfahrung als Führungskraft in der Realität

QR-Code: Schau Dich bei uns um. Wir bieten Dir, was Du Dein gesamtes Berufsleben über benötigst. Du startest bei Null in einem hochfrequentierten Restaurant und muss Dir in kurzer Zeit Fachwissen aneignen, dass Du in Deinem Berufsleben immer wieder benötigen wirst. Am Ende Deines Praktikums geht der Restaurantleiter in die Ferien - Du kannst Deine Fähigkeiten beweisen.