



*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 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](mailto:info@acquarello.com)