



WERDE TEIL VOM YOSO TEAM

Wir suchen DICH! Ab Dezember 2019

**COMMIS/DEMI oder CHEF DE RANG
(w/m) im 1* Guide Michelin Restaurant
YOSO- Aromenküche Sarah Henke**

WIR BIETEN DIR BEI UNS:

- *Eine geregelte 5 Tage Woche / Feiertags Geschlossen
- *Eine Festanstellung mit übertariflicher Bezahlung
- *Eine betriebliche Altersvorsorge
- *Fort und – Weiterbildungsmöglichkeiten im Betrieb

WIR WÜNSCHEN UNS VON DIR:

- *Eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung & Erfahrung in der Gastronomie, sowie die Einstellung Dich weiter zu entwickeln
- *Positive, Dynamische Arbeitseinstellung
- *Du bist Teamfähig, Flexibel und Lernbereit
- *Du hast ein sicheres und sympathisches Auftreten

Die RD Gastro ist ein modernes Hotel- und Gastronomieunternehmen und hat sich zur Aufgabe gemacht hochwertige Produktqualität mit angenehmen und entspannten Service zu verbinden. Wir betreiben, die mit jeweils einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants YOSO – Aromenküche Sarah Henke und AI PERO, die Lifestyle Bar RUFUS, das HOTEL AM OCHSENTOR sowie das Design Hotel und Restaurant PURS in Andernach. Als Team der RD Gastro Gruppe stehen wir für höchste Produkt und Servicequalität, moderne Ideen, höchste Fachkompetenz, Leistungsbereitschaft und gelebte Herzlichkeit. Wir gehen familiär und freundlich miteinander um, schaffen uns und unseren Gästen eine angenehme Atmosphäre und lieben es Menschen zu begeistern.

Willst auch du Teil unseres Teams werden?

Dann sende Deine Bewerbung per Post an:
Laura Zimmer
RD- Gastro e.Kfm.
Schafbachstraße 14
56626 Andernach

oder per Mail an:
lz@rd-gruppe.de