

Der Bulls' Corner mit dem Eingang auf der Westseite der Red Bull Arena lädt nicht nur als ausgezeichnetes Restaurant, sondern auch als coole Sportbar und – in den Sommermonaten – mit seinem sonnigen Gastgarten zum entspannten Genießen ein. Darüber hinaus bietet das einzigartige Lokal ein ideales Umfeld für unvergessliche Veranstaltungen: ob im privaten oder geschäftlichen Rahmen, ob im kleinen oder ganz großen Gästekreis – von der Geburtstags- oder Weihnachtsfeier über Produktpräsentationen oder Pressekonferenzen bis hin zum fröhlichen Kindergeburtstag mit dem Blick hinter die Kulissen eines Fußballstadions.

DIE ROLLE

Persönliche Stärken einsetzen

Verantwortungsbereiche und Aufgaben, in denen etwas bewegt werden kann:

Einsatz auf allen Positionen in der Küche

Vorbereitung des täglichen Mise en Place

Qualitätssicherung

Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)

EXPERTISE

Hier zählt Erfahrung und bisher erbrachte Leistungen

Für die Rolle relevant

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Kenntnisse der aktuellen Hygienestandards
- Sehr gutes Produkt- und Fachwissen
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Hohes Engagement und Eigeninitiative
- Freude am Beruf