



FÜR UNSERE FIRMENZENTRALE PRAKTIKANT PRODUKTENTWICKLUNG (M/W)

BECOME A FOODAHOLIC AND JOIN THE FRESH TEAM!

Wir suchen Menschen, die Spaß daran haben, unsere Ansprüche an Qualität, Integrität und herausragenden Geschmack in die Tat umzusetzen.

DEIN PROFIL

- Fortgeschrittenes Touristik oder Hotel- und Restaurantmanagement Studium oder Lebensmittelmanagement, Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Kenntnisse systemgastronomischer Geschäftsprozesse
- Teamfähigkeit sowie ein schnelles Auffassungsvermögen
- Eigeninitiative und Selbständigkeit, Belastbarkeit
- zielorientierte und strukturierte Arbeitsweise
- Kenntnisse in Microsoft Office (Excel, Word, Outlook, PowerPoint)

UNSER ANGEBOT

- Wir bieten Dir gute Aussichten für eine spätere Festeinstellung und zur eigenen Weiterentwicklung
- Du hast Interesse und Spaß an gesundem Essen in hochwertigem Ambiente und kannst Dich damit identifizieren?
- Du hast Interesse an den Prozessen der Systemgastronomie?
- Du bist ein engagierter Teamplayer, hast Spaß am Umgang mit Menschen und verlierst auch in stressigen Situationen nicht Dein Lächeln?
- Deine schnelle Auffassungsgabe und Zuverlässigkeit runden Dein Profil ab?
- Du suchst ein **Pflichtpraktikum** – Bezahlung 450,00 €

dean&david ist ein junges, innovatives und stark wachsendes Unternehmen.

Unser Slogan „Fresh to eat“ ist Synonym für die zukunftsweisende Ausrichtung der neuen, jungen und preisbewussten Gastronomie, „Fresh-casual“, verbunden mit einem hohen Wiedererkennungswert- und Identifikationswert.

Die dean&david Franchise GmbH sucht für **3-6 Monate** in der Firmenzentrale in München, Gräfelfing: **Praktikanten (w/m)**.

BEWERBUNG

Schicke uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

jobs@deananddavid.com

www.deananddavid.de/karriere