



## Commis de Cuisine

### Einleitung:

Mit traditionell türkischen Spezialitäten, elegante Steakhäuser, hausgemachte Burger und feine mediterrane Küche haben wir uns nach über 40 Jahren mit inzwischen 15 Restaurants erfolgreich etabliert. Nun möchten wir ein weiteres gastronomisches Highlight in die Hauptstadt bringen. Ein Ort, dessen Atmosphäre an Istanbul erinnert und türkische „Mezze“ mit exklusivem Nachtleben vereint.

Unsere authentisch türkische „Mezze“ haben wir einen modernen Twist verliehen und servieren sie, ähnlich wie Tapas, zum gemeinschaftlichen Genuss auf dem Tisch verteilt. **#SharingIsCaring** Bei ALAY steht nämlich das *miteinander* im Mittelpunkt. Den Feierabend *miteinander* genießen und anstoßen. Die Mezze *miteinander* teilen. Den Abend *miteinander* ausgelassen verweilen.

Das lässig-elegante Ambiente gepaart mit dem besonderen Mix aus Restaurant und Liveentertainment verspricht die neuste Trendlocation Berlins zu werden.

### Aufgaben:

- Erstellen des Mise en Place unter den Vorgaben des Küchenchefs
- Einhaltung aller Hygienevorschriften nach HACCP Prinzip
- Erledigen aller anfallenden Arbeiten im täglichen Geschäft

### Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Beruf Koch
- Kontaktfreudigkeit
- Hohes Maß an Interesse
- Teamfähig
- Ehrgeizig

**Kontakt:** [humanresources@hasir.de](mailto:humanresources@hasir.de)

### Unternehmenstext:

Die Hasir Group steht seit 1972 für türkische Esskultur in Berlin und ist eine in der Berliner Gastronomie-Szene etablierte und expandierende Gastronomiegruppe, welche mit 250 Mitarbeitern an 15 Standorten vertreten ist. Neben unseren fünf türkischen Restaurants gehören auch noch vier Beef Grill Club's by Hasir, drei Hasir-Burger und vier italienische Restaurants.