



Butchery & Wine to pierwsza w Polsce restauracja, która postawiła na polską, najwyższej jakości wołowinę.

Na niełatwym warszawskim rynku gastronomicznym jesteśmy obecni od 6 lat. Naszą filozofią jest prosta, ale szczerza kuchnia, realizująca zasadę: *love what you eat*. Filozofia ta została doceniona przez inspektorów przewodnika Michelin: po roku działalności, w 2012, dostaliśmy wyróżnienie Bib Gourmand.

W roku 2017 otrzymaliśmy je po raz szósty, co jest absolutnym ewenementem w Polsce.

Chcesz zdobyć doświadczenie w restauracji, która zapoczątkowała nowe myślenie w podejściu do mięsa?

W restauracji, która szanuje swoich Gości i jest wobec nich uczciwa – podając tylko to, co sami chcielibyśmy dostać na talerzu?

SERWIS

Oczekujemy:

- Dobrej znajomości języka angielskiego – warunek konieczny!
- Motywacji,
- Zaangażowania,
- Chęci do nauki – zarówno jeśli chodzi o kuchnię, jak i o wina!

Oferujemy:

- Pracę w miejscu sześciokrotnie wyróżnionym przez Przewodnik Michelin!
- Pracę w miejscu, które jest marką samą w sobie,
- Pracę w miejscu, które zapoczątkowało nowe myślenie o produkcji, jakim jest mięso,
- Duże możliwości poszerzania wiedzy kulinarnej,
- Pracę pod okiem doświadczonego menadżera, związanego z Butchery & Wine od samego początku.

Prześlij do nas swoje CV na adres restaurant@butcheryandwine.pl,
rekrutacja cały czas jest otwarta!