



**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?

## KUCHNIA

### Oczekujemy:

- Szacunku do produktu,
- Cierpliwości,
- Zaangażowania,
- Systematyczności,
- Motywacji do nauki.

### Oferujemy:

- Pracę na najlepszym dostępnym w Polsce (i nie tylko) mięsie,
- Serwowanie uczciwej i szczerzej kuchni, bez presji na bycie ultranowoczesnym,
- Pracę na najlepszym możliwym sprzęcie dedykowanemu przyrządzaniu mięsa,
- Pracę w miejscu sześciokrotnie wyróżnionym przez Przewodnik Michelin,
- Pracę w miejscu, które wyznaczyło nowe trendy w Warszawie.

Prześlij do nas swoje CV na adres [restaurant@butcheryandwine.pl](mailto:restaurant@butcheryandwine.pl),  
rekrutacja cały czas jest otwarta!