



Chef.fe de Partie

(m/w/d) vollzeit

Was du für diese Position mitbringen solltest

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bzw. Köchin
- Einige Jahre Berufserfahrung in der Küche von Vorteil
- Stressresistenz
- Teamfähigkeit
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche mit ständigem Gästekontakt

Was wir dir anbieten

- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Faire Trinkgeldverteilung (auch mit dem Küchenteam)
- Flexible Dienstplangestaltung (4-Tage-Woche)
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalen Team
- Sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Sportprogramme, Betriebsfeiern und Teamevents
- Zahlreiche Mitarbeitererrabatte, auch in unseren anderen Restaurants
- Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der Mochi-Familie
- Der kollektivvertragliche Mindestlohn für diese Position beträgt derzeit EUR 2.084,- brutto auf Vollzeitbasis - eine Überzahlung ist je nach Qualifikation vorgesehen

Als wichtiger Teil unseres Küchenteams stehst du entweder am offenen Feuer beim Holzkohlegrill, am Pasta Posten, bei den Vorspeisen oder auch Nachspeisen. In dieser Position bist du vielfältig einsetzbar und verwöhnst unsere Gäste mit unserem ständig wechselnden Speisenangebot.

Bei uns hast du die Möglichkeit vieles zu lernen!

Wir freuen uns auf deine Bewerbung
- zögere nicht und schreibe uns gleich an

career@mochi.at

Praterstrasse 70
1020 Wien

welcome@
cucina-itameshi.at

01212257570
www.cucina-itameshi.at