

KŌBŌ

CULINARY HEAD OF COOKING SCHOOL

30H (3-TAGE-WOCHE)

Du bist gesellig und es bereitet dir große Freude, dein Wissen mit anderen Menschen zu teilen? Wir sind auf der Suche nach einer Person, die unsere abendlichen Kochkurse mit viel Leidenschaft für unsere bis zu 14 Gäste leitet!

DEINE AUFGABEN

- Sympathische und lehrreiche Durchführung der KŌBŌ Kochkurse (Sushi, Ramen & Izakaya)
- Kochen bei Chefs Tables & anderen Events in der KŌBŌ
- Vor- und Nachbereitung der Kochkurse sowie anderer Events mit Fokus auf Ästhetik der Speisen und Ordnung in der Küche
- Enge Zusammenarbeit mit KŌBŌ Service-Host
- Kreative Entwicklung neuer Rezepte
- Du zeichnest dich für die Bestellung der Waren sowie Einhaltung der Hygienestandards verantwortlich
- Kochkurse finden jeweils donnerstags, freitags & samstags statt – in kursfreien Wochen unterstützt du die Küchen der Mochi-Outlets

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Know How über japanische Warenkunde und die unterschiedlichen Küchenrichtungen: Sushi, Ramen & Izakaya
- Du bist kommunikativ, geduldig und bringst anderen gerne etwas bei
- Selbstständige Arbeitsweise
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche mit ständigem Gästekontakt

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Tolle Work-Life-Balance mit einer 3-Tage-Woche
- Ein sicherer und langfristiger Arbeitsplatz mit Möglichkeiten zur Weiterentwicklung innerhalb der Mochi-Familie
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Zahlreiche Rabatte für unsere Mitarbeiter*innen, nicht nur in unseren Restaurant-Outlets
- Bikeleasing
- Sportprogramme, Betriebsfeiern und Teamevents
- Der kollektivvertragliche Mindestlohn für diese Position beträgt derzeit EUR 2.130,- brutto auf Basis Vollzeit – eine Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung ist selbstverständlich vorgesehen

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

CAREER@MOCHI.AT