

KŌBŌ

KOBO - FEELGOOD SERVICE / HOST (M/W/D)

30H (3-TAGE-WOCHE)

KOBO - die Kochwerkstatt by Mochi.
Hier lernen unsere Gäste in kleinen Gruppen bei unseren Masterclasses die hohe Kunst des Sushis; wie man Ramen zu Hause nachmachen kann und erhalten generelle Einblicke in die japanische Küche.

In dieser Position bist du für die operative Abwicklung aller KOBŌ-Veranstaltungen verantwortlich und gemeinsam mit unserem Küchenchef für das Wohlbefinden der Gäste zuständig. Du arbeitest mit unserer administrativen Kollegin eng zusammen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

DEINE AUFGABEN

- Vorbereitung, Durchführung sowie Betreuung aller KOBŌ-Veranstaltungen (Kochkurse und Chefstable)
- Gewährleistung einer reibungslosen Veranstaltung
- Ansprechpartner für die Gäste während der Veranstaltung
- Qualitätssicherung und Weiterentwicklung der Qualitätsstandards

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie oder Tourismus sowie erste Berufserfahrung
- Selbstständige Arbeitsweise sowie Zuverlässigkeit
- Guter Umgang mit Menschen und ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- Weinkunde von Vorteil
- Sicheres, gepflegtes Auftreten
- Improvisations- und Organisationstalent

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Tolle Work-Life-Balance mit einer 3-Tage-Woche
- Arbeiten in einem jungen und dynamischen Team
- Sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Zahlreiche Mitarbeitererrabatte, nicht nur in unseren Restaurant-Outlets
- Geregeltete Arbeitszeiten
- Sportprogramme, Betriebsfeiern und Teamevents
- Möglichkeit zur Weiterentwicklung innerhalb des Mochiversums
- Für die Position ist ein Bruttomonatsgehalt ab € 2.100 (auf Vollzeitbasis) vorgesehen
Abhängig von Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich

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

CAREER@MOCHI.AT