



CATERING SOUS CHEF*FE VOLLZEIT

Du bist gerne unterwegs und liebst es, für deine Arbeit zu reisen? Unsere Caterings finden sowohl tageweise in Wien als auch bei mehrtägigen Veranstaltungen in ganz Österreich statt – deshalb solltest du flexibel und reisebereit sein!

DEINE AUFGABEN

- Menüerstellung sowie Vorbereitung in der Produktionsküche
- Kochen vor Ort beim Catering
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service und gegebenenfalls am Gast
- Mitverantwortung über die gesetzten Standards für die Küche
- Unterstützung bei Dienstplangestaltung im Küchenbereich
- Allgemeine organisatorische Aufgaben
- Unterstützung bei Leitung und Motivation unserer Mitarbeiter*innen - Förderung der kollegialen Zusammenarbeit

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch*Köchin
- Stressresistenz & Teamfähigkeit
- Anpassungsfähigkeit – auch wenn dich mal keine vollausgestattete Gastro-Küche bei einem Event erwartet
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche mit ständigem Gästekontakt
- Du verfügst über einen Führerschein der Klasse B

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Faire Trinkgeldverteilung
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Zahlreiche Rabatte für unsere Mitarbeiter*innen, nicht nur in unseren Restaurant-Outlets
- Ein sicherer und langfristiger Arbeitsplatz mit Möglichkeiten zur Weiterentwicklung innerhalb der Mochi-Familie
- Sportprogramme, Betriebsfeiern und Teamevents
- Bikeleasing
- Der kollektivvertragliche Mindestlohn für diese Position beträgt derzeit EUR 2.130,- brutto auf Vollzeitbasis – eine Überzahlung ist für uns selbstverständlich

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

CAREER@MOCHI.AT