



CHEF*FE DE RANG

VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Die freundliche und professionelle Betreuung unserer Gäste steht für dich an erster Stelle
- Mit deiner zuvorkommenden und herzlichen Arbeitsweise sorgst du dafür, dass sich unsere Gäste von Beginn an wohlfühlen
- Innerhalb unseres starken Teams arbeitest du selbstständig und hast gleichzeitig ein Auge für Situationen, in denen deine Hilfe gefragt ist
- Durch deine gewissenhaften Mise en place Arbeiten stellst du den reibungslosen Ablauf im Service sicher
- Mit deiner Expertise trägst du zur Qualitätssicherung sowie zur Weiterentwicklung der Qualitätsstandards bei

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Eine 4-Tage-Woche (bei 40h Vollzeit)
- Ein sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- Faire Trinkgeldverteilung
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Zahlreiche Rabatte für unsere Mitarbeiter*innen, nicht nur in unseren Restaurant-Outlets
- Sportprogramme, Betriebsfeiern und Teamevents
- Möglichkeiten zur Weiterentwicklung 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

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Bevorzugt abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie sowie entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für den Beruf und die Arbeit mit unseren Gästen
- Freude an der Arbeit in einem jungen, dynamischen und internationalen Team
- Eigeninitiative und Einsatzbereitschaft
- Starke Serviceorientierung, genaues Arbeiten und ein Auge für Details
- Hohe Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch

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

CAREER@MOCHI.AT