

ありがとう o.m.k

(JUNIOR) SOUS CHEF (M/W/D)

VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Kompetente Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Unterstützung bei der Koordination des gesamten Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Sicherstellung eines freundlichen und aufmerksamen Service in der offenen Küche und gegebenenfalls am Gast
- Mitverantwortung über die gesetzten Standards für die Küche
- Allgemeine organisatorische Aufgaben wie Unterstützung bei Dienstplangestaltung
- Leitung und Motivation des Personals – Förderung der kollegialen Zusammenarbeit
- Repräsentant*in des Unternehmens

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalem Team
- Faire Trinkgeldverteilung (auch mit dem Küchenteam)
- Flexible Dienstplangestaltung
- Langfristiger und sicherer Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten
- Firmeninterne Sportprogramme, Betriebsfeiern und Teamevents
- Zahlreiche Mitarbeiterrabatte, selbstverständlich auch in unseren

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch*Köchin
- Überdurchschnittliches Engagement und eine Portion Durchsetzungsvermögen
- Erfahrung in einer ähnlichen Position von Vorteil
- Belastbarkeit & Teamfähigkeit
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche mit ständigem Gästekontakt

- Weiterbildungsmöglichkeiten – wir fördern unsere Mitarbeiter*innen mit Trainings sowie der Möglichkeit zum Aufstieg innerhalb der Mochi-Gruppe
- Überkollektivvertragliche Entlohnung ab 2.400 EUR Brutto auf Vollzeitbasis – Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich

Wir freuen uns auf deine Bewerbung – zögere nicht und schreibe uns gleich an: career@mochi.at