



---

## CATERING CHEF (M/W/D) VOLLZEIT

Unsere Caterings finden einerseits tageweise in Wien, aber auch mehrtägig innerhalb Österreichs und Umgebung statt! Daher ist eine Reisebereitschaft sehr wichtig.

---

### DEINE AUFGABEN

Als wichtiger Teil unseres Cateringteams bist du ab der Planung des Menüs bis zum Ende der Veranstaltung involviert und mitverantwortlich:

- Menüerstellung
- Vorbereitungsarbeiten in der Produktionsküche
- Kochen vor Ort beim Catering
- Nacharbeiten, uvm.
- Sowie laufende Mitarbeit in der Produktionsküche (in Catering freien Wochen)

### WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Stressresistent & Teamfähigkeit
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche mit ständigem Gästekontakt
- Führerschein (von Vorteil)



---

## CATERING CHEF (M/W/D) VOLLZEIT

Unsere Caterings finden einerseits tageweise in Wien, aber auch mehrtägig innerhalb Österreichs und Umgebung statt! Daher ist eine Reisebereitschaft sehr wichtig.

---

### WAS WIR DIR ANBIETEN

- Überkollektivvertragliche Entlohnung  
Überzahlung je nach Qualifikation
- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Faire Trinkgeldverteilung (auch mit dem Küchenteam)
- Flexible Dienstplangestaltung
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalen Team
- Sicherer Arbeitsplatz (auch bei erneutem Lock-down)
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in den anderen Restaurant Outlets
- Geregeltete Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: wöchentliches Yoga)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Langfristiger Arbeitsplatz
- Weiterbildungsmöglichkeiten

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

CAREER@MOCHI.AT