



CATERING
CHEF DE PARTIE (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 den Vorbereitungsarbeiten bis zum Ende der Veranstaltung involviert:

- Vorbereitungsarbeiten in der Produktionsküche
- Kochen vor Ort beim Catering
- Nacharbeiten, uvm.
- Sowie laufende Mitarbeit in der Produktionsküche oder den anderen Restaurants
(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 DE PARTIE (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 ab 2.200 EUR Brutto
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
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in den anderen Restaurant Outlets
- Geregelte Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: Fußball)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Langfristiger Arbeitsplatz
- Weiterbildungsmöglichkeiten

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

CAREER@MOCHI.AT