



Chef de Partie

(m/w/d) vollzeit

Was du für diese Position
mitbringen solltest

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

Was wir dir anbieten

- Überkollektivvertragliche Entlohnung
- ab 2.250 EUR Brutto sowie 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 und langfristiger Arbeitsplatz
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in unseren anderen Restaurants
- Geregelte Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: Fußball)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Als wichtiger Teil unseres Küchenteams stehst du entweder am offenen Feuer beim Holzkohlegrill, am Pasta Posten, bei den Vorspeisen oder auch Nachspeisen. In dieser Position bist du vielfältig einsetzbar und verwöhnst unsere Gäste mit unserem ständig wechselnden Speisenangebot.

Bei uns hast du die Möglichkeit vieles zu lernen!

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

career@mochi.at

Praterstrasse 70
1020 Wien

[welcome@
cucina-itameshi.at](mailto:welcome@cucina-itameshi.at)

01212257570
www.cucina-itameshi.at