



SupperClub Chef de Partie (m/w/d)

Teilzeit 30 Std/Woche

Deine Aufgaben

Als wichtiger Teil unseres Supperclub-Teams bist du ab den Vorbereitungsarbeiten bis zum Ende des Events involviert:

- Vorbereitungsarbeiten in der Cucina Itameshi
- Kochen vor Ort beim Event
- Nacharbeiten, uvm.
- Sowie laufende Mitarbeit in der Cucina Itameshi oder den anderen Restaurants (in Event-freien Wochen)

Was wir dir anbieten

- Überkollektivvertragliche Entlohnung ab 2.200 EUR Brutto (Vollzeitbasis) - 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 den anderen Restaurant Outlets
- Geregelt Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: Fußball)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Unser Top 6 Supperclub befindetet sich über unserem neuen Restaurant im Dogenhof. Als Exklusiv-Pendant zur Cucina Itameshi finden hier Events im kleinen Rahmen in der analog-verliebten Location am Retro-Sushiförderband statt.

Was du für diese Position mitbringen solltest

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Stressresistent & Teamfähigkeit
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche mit ständigem Gästekontakt

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

career@mochi.at