



Chef de Rang

(m/w/d)

vollzeit

CUCINA ITAMESHI at *Dogenhof*
focuses on *italian-japanese* cooking
techniques using the best *seasonal*
ingredients.

Deine Aufgaben

- Die Funktion als Gastgeber wahrnehmen
- Gäste fachgerecht und freundlich nach unseren Standards beraten und bedienen
- Selbstständiges Arbeiten
- Mitarbeit bei der Umsetzung und Weiterentwicklung der Restaurantstandards
- Kassensystem
- Mise en place Arbeiten
- Qualitätssicherung und Unterstützung bei Weiterentwicklung der Qualitätsstandard

Was du für diese Position mitbringen solltest

- bevorzugt abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie sowie entsprechende Berufserfahrung
- Eigeninitiative und Einsatzbereitschaft
- Freude am Umgang mit Gästen
- Starke Serviceorientierung, genaues Arbeiten und ein Auge für Details
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch

Was wir dir anbieten

- Überkollektivvertragliche Entlohnung - 2.010 € 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 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

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