

## Chef de Cuisine / Küchenchef

(m/w/d) vollzeit

In dieser Position bist du für den operativen und reibungslosen Ablauf in der Mochi am Markt Küche verantwortlich.

### Deine Aufgaben

- Koordination des gesamten Küchenbereich zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service in der offenen Küche und gegebenenfalls am Gast
- Neue Speisenkreation und -entwicklung
- Verantwortung über die gesetzten Standards für die Küche
- Dienstplangestaltung im Küchenbereich
- Leitung, Motivation und Einlernen des Personals - Förderung der kollegialen Zusammenarbeit
- Allgemeine organisatorische Aufgaben
- Repräsentant des Unternehmens nach Innen und nach Außen
- Einhaltung der HACCP- sowie Hygiene-Richtlinie

### Was du für diese Position mitbringen solltest

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Koch) sowie mehrere Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- selbstständige Arbeitsweise sowie Zuverlässigkeit
- guter Umgang mit Menschen und ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- Sicheres, gepflegtes Auftreten
- Engagement und eine Portion Durchsetzungsvermögen
- Freude an der Arbeit in einer offenen Küche

### Was wir dir anbieten

- Für die Position ist ein Bruttomonatsgehalt ab € 2.800 Brutto vorgesehen. Abhängig von Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich.
- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalem Team
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in den anderen Restaurant Outlets
- Regelmäßige Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: wöchentliches Yoga)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Langfristiger und sicherer Arbeitsplatz
- Weiterbildungsmöglichkeiten

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

[career@mochi.at](mailto:career@mochi.at)