



CHEF DE PARTIE (M/W/D)

VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

Als wichtiger Teil unseres Küchenteams stehst du am Grill sowie Tapas Posten und verwöhnst unsere Gäste mit unserem ständig wechselnden Speisenangebot. Bei uns hast du auch die Möglichkeit das Sushi-Handwerk zu erlernen!

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

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

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Überkollektivvertragliche Entlohnung - 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 unseren anderen Restaurants
- Geregelte Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: wöchentliches Yoga)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Langfristiger Arbeitsplatz
- Weiterbildungsmöglichkeiten

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

CAREER@MOCHI.AT