



CHEF DE RANG (M/W/D)

TEILZEIT / VOLLZEIT

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 - 1.850 € Brutto Überzahlung je nach Qualifikation
- 4 Tage Woche (bei 40h)
- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Faire Trinkgeldverteilung (auch mit dem Küchenteam)
- Flexible Dienstplangestaltung
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalen Team
- Sicherer Arbeitsplatz (auch bei erneutem Lock-down)
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in unseren anderen Restaurants
- Geregeltte Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: wöchentliches Yoga)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Langfristiger Arbeitsplatz

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

CAREER@MOCHI.AT