



---

## CHEF DE CUISINE / KÜCHENCHEF (M/W/D)

VOLLZEIT

---

### DEINE AUFGABEN

- Verantwortlich für die Leitung und Organisation der gesamten Küchenabläufe
- Entwicklung und Umsetzung von saisonalen und kreativen Menüs mit Schwerpunkt auf frische und hochwertige Zutaten
- Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Qualität der Speisen in Bezug auf Geschmack, Präsentation und Service
- Effizientes Kostenmanagement, einschließlich Einkauf von Lebensmitteln und Materialien
- Führung und Motivation des Küchenteams, inklusive Schulung, Dienstplangestaltung und Entwicklung von Mitarbeitern
- Allgemeine organisatorische Aufgaben
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäß den gesetzlichen Vorschriften

### WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mehrjährige Berufserfahrung in leitender Position, idealerweise als Küchenchef
- Erfahrungen in der japanischen Küche – von Vorteil
- Kreativität und Leidenschaft für hochwertige Küche
- Ausgeprägte Führungsfähigkeiten und Teamgeist
- Organisationstalent und die Fähigkeit, unter Druck effektiv zu arbeiten
- Kenntnisse der Hygiene- und Sicherheitsstandards

### WAS WIR DIR ANBIETEN

- Überkollektivvertragliche Entlohnung ab Bruttogehalt EUR 3.000,00 - 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
- Geregelt 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](mailto:CAREER@MOCHI.AT)