



---

## SOUSCHEF (M/W/D)

VOLLZEIT

---

### DEINE AUFGABEN

- Unterstützung bei der Koordination des gesamten Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service in der offenen Küche und gegebenenfalls am Gast
- Mitverantwortung über die gesetzten Standards für die Küche
- Unterstützung bei Dienstplangestaltung im Küchenbereich
- Allgemeine organisatorische Aufgaben
- Repräsentant des Unternehmens nach Innen und nach Außen
- Unterstützung bei Leitung und Motivation des Personals - Förderung der kollegialen Zusammenarbeit

### WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Koch) und Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Belastbarkeit & Teamfähigkeit
- Engagement und eine Portion Durchsetzungsvermögen
- 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
- Geregeltete 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](mailto:CAREER@MOCHI.AT)