



---

## SUSHI CHEF (M/W/D)

VOLLZEIT

---

### DEINE AUFGABEN

- Vorbereitung und Erstellung von Mise en Place
- Zubereitung von Sushi, Maki & Sashimi
- Sicherstellen der Qualitäts- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz
- Mitverantwortung beim Bestellwesen
- Entgegennahme und Kontrolle von Lieferungen
- Einhaltung der unternehmerischen und gesetzlichen Richtlinien (Personal, Hygiene, ...)

### WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Mind. 2-3 Jahre Arbeitserfahrung als Sushikoch
- Gute Kenntnisse in der Zubereitung von Sushi und japanischen Spezialitäten
- Du arbeitest sauber und exakt
- Du bist zuverlässig, selbstständig und belastbar
- Team- und Kommunikationsfähigkeit zählt zu Deinen Stärken

### 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 (auch bei erneutem Lock-down)
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in den anderen Restaurant Outlets
- 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)