CHEF DE PARTIE / JUNGKOCH (M/W/D)

VOLLZEIT

Als wichtiger Teil unseres Küchenteams stehst du am Grill sowie Tapas Posten und verwöhnst unsere Gäste mit unserem stätig 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 internationalem Team
- Sicherer Arbeitsplatz (auch bei erneutem Lock-down)
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in den anderen Restaurant Outlets
- Geregelte Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Langfristiger Arbeitsplatz
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - zögere nicht und schreibe uns gleich an: career@mochi.at

@o.m.k vienna

o.m.k 1010
Hoher Markt 2
1010 Wien

www.o-m-k.com