

Chef de Partie / Jungkoch

(m/w/d)

VOLLZEIT

o
·
m
·
k

Als wichtiger Teil unseres Küchenteams stehst du am Grill sowie Tapas Posten und verwöhnt unsere Gäste mit unserem ständig 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 internationalen 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 (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



o.m.k 1020
Praterstrasse 16

order@omk1020.com
01 - 212 36 48 02

www.o-m-k.com
@o.m.k_vienna