

# 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
  - 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)

---

