



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Für unser urbanes **Restaurant Chez Bernard im Hotel Motto**, suchen wir

Chef de partie (m/w/d)

Eine Anstellung **für 4-5 Tage pro Woche** für 40 Wochenstunden/Monat.

Der Einstiegslohn bei Vollzeit beträgt **mindestens € 1.900,00 netto** pro Monat. Je nach Qualifikation und Berufserfahrung ist eine Überbezahlung gerne möglich.

Alternativ 48 Wochenstunden/Monat.

Für die Position Vollzeit 48 Wochenstunden/Monat ist ein NETTOlohn ab **€ 2.386,00** vorgesehen. Je nach Qualifikation und Berufserfahrung ist eine Überbezahlung gerne möglich.

DU....

- verfügst über Erfahrung im anspruchsvollen à la carte Betrieb
- hast Freude an deinem Job als Koch und bist hungrig auf mehr
- bringst Liebe und Leidenschaft für das Produkt mit
- hast einen hohen Qualitätsanspruch
- bist weltoffen, neugierig und ein Teamplayer

DAS ERWARTET DICH...

- spannende Aufgaben in einem außergewöhnlichen Projekt
- keine Teildienste!
- regelmäßige Arbeitszeiten an 4-5 Tagen pro Woche, je nach Wunsch der Wochenstunden
- ein sicherer Arbeitsplatz in einer österreichischen Gastronomiegruppe
- sehr gut öffentlich erreichbar (U3 Station ist direkt unterm Haus)

DAS PROJEKT...

- die Küchenlinie: französische Klassiker treffen auf österreichische Küche - zeitgemäß und lässig interpretiert
- die Crowd: stilsicher, offen, international, understated
- das Team: professionell, part of the show
- was zählt: Teamgeist & Diversity

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!!!!

BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG AN
JOBS@HOTELMOTTO.AT