



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Das MOTTO AM FLUSS steht für Weltoffenheit, persönlichen Service und eine moderne, internationale Contemporary Küche mit österreichischen Schwerpunkten. Seit 2010 bereichert das MOTTO AM FLUSS die Anlegestelle des Twin-City Liners in einem der spannendsten Viertel der Stadt — am Ufer des Donaukanals, im Herzen von Wien.

In unserer Küche dreht sich alles um Qualität, Teamgeist und Kreativität.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort eine/n engagierte/n...

jun. Sous Chef:in (m/w/d)

die/der gemeinsam mit unserem Küchenteam Tag für Tag für kulinarische Erlebnisse sorgt und den Küchenalltag souverän meistert.

Anstellungsart: Vollzeit (40 Wochenstunden +35 Überstunden im Monat)

Für diese Position ist ein **Einstiegslohn von € 2.350,00 netto** (entspricht rd. brutto € 3.269,89) vorgesehen. Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich und wird mit dir individuell vereinbart.

Deine Karriere bei MOTTO AM FLUSS:

- Spannende Herausforderungen in einem besonderen Projekt direkt am Wasser
- Keine Teildienste – klare Strukturen und planbare Arbeitszeiten
- Raum für deine fachliche und persönliche Weiterentwicklung
- Ein sicherer Arbeitsplatz in einer etablierten österreichischen Gastronomiegruppe gibt dir Stabilität
- Ein Monatslohn ab € 2.350 netto auf Vollzeitbasis mit Überstundenregelung – mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
- Zusätzlich profitierst du von einer Trinkgeldbeteiligung
- Wir leben Teamgeist, gegenseitigen Respekt und eine offene Du-Kultur
- Tägliche Verpflegung während deiner Dienstzeit
- Eine sehr gute öffentliche Erreichbarkeit – die U1- und U4-Station „Schwedenplatz“ liegt direkt gegenüber
- MitarbeiterInnen Vergünstigungen in allen Betrieben der MOTTO Group und exklusive Rabatte bei Brotkost, St. Charles Apotheke, Schönbrunner Bad, Schwedenapotheke, Belvedere 21, John Harris Fitness, McArthur Glen Parndorf VIP Days über 250 Hotels

Deine Aufgaben – das erwartet dich:

- Du unterstützt die operative Führung des Küchenteams im täglichen Betrieb
- Du stellst gemeinsam mit dem Küchenchef einen reibungslosen Ablauf aller Küchenprozesse sicher
- Küchenbetrieb
- Die konsequente Umsetzung unserer Qualitätsstandards liegt in deiner Verantwortung
- Du koordinierst Mise en place
- Die Organisation von Bestellungen, Warenannahme und Lagerung steuerst du effizient mit
- Du unterstützt bei der Einschulung und Weiterentwicklung von Mitarbeiter:innen
- Die Einhaltung aller HACCP-Richtlinien stellst du jederzeit sicher
- Du bringst dich aktiv bei der Weiterentwicklung von Abläufen und Gerichten ein

Das bringst du mit – das zeichnet dich aus:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie Erfahrung in einer leitenden Position oder der Führung einer Küchenbrigade
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- Organisationstalent, Teamgeist und du bleibst ruhig, wenn`s heiß hergeht
- Freunde daran, Verantwortung zu übernehmen und dein Team zu motivieren

Werde Teil eines Teams, das kulinarische Klassiker neu denkt

- Unsere Küchenlinie: Internationale Lieblingsgerichte treffen auf österreichische Klassiker – kreativ, lässig und zeitgemäß interpretiert
- Unsere Crowd: Stilsicher, weltoffen und international. Menschen, die gutes Essen und gutes Miteinander schätzen
- Unser Team: Professionell, leidenschaftlich und mittendrin – sichtbar, präsent und ein wichtiger Teil des Erlebnisses
- Was für uns zählt: Echter Teamspirit, Vielfalt und der gemeinsame Wille, Gäste zu begeistern

Klingt nach dir?

Dann bist du bei uns genau richtig.

Das MOTTO AM FLUSS Team freut sich darauf, dich kennenzulernen und gemeinsam mit dir unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Bewirb dich jetzt und werde Teil unserer Erfolgsgeschichte. jobs@mottoamfluss.at

Deine Ansprechperson: Markus Krenn - Küchenchef



BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG AN
JOBS@MOTTOAMFLUSS.AT