

IS WONDERFUL, EXTRAORDINARY AND ALWAYS INSPIRATIONAL

Direkt im Zentrum von Wien am Donaukanal gelegen, ist das Motto am Fluss ein Hotspot für Gäste aus dem In- und Ausland. Du bist gerne mit tollen Menschen zusammen, bist offen, motiviert und möchtest Teil eines tollen Teams werden? Dann melde dich bei uns.

Chef de Partie im Café Motto am Fluss (m/w/d)

Anstellungsart: **5 Tagewoche** bei Vollzeitanstellung. Alternativ sind auch **Teilzeitmodelle** gerne möglich.

Für diese Position ist ein **Anfangslohn** auf Vollzeitbasis **ab € 2.200,- NETTO (entspricht € 3.058,00 brutto)** vorgesehen. Abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung besteht die Bereitschaft zur Überzahlung.

DU

- **verfügst** über Erfahrung im anspruchsvollen à la carte Betrieb
- bringst Liebe und Leidenschaft für das Produkt mit
- verantwortest den gut organisierten und reibungslosen Arbeitsablauf in deinem Bereich
- kannst Erfahrung in der Produktion vorweisen
- hast Freude an deinem Job und bist ein Teamplayer
- kontrollierst laufend die Qualität samt Einhaltung der HACCP-Richtlinien

DAS ERWARTET DICH....

- spannende Aufgaben in einem außergewöhnlichen Projekt
- keine Teildienste!
- ein sicherer Arbeitsplatz in einer österreichischen Gastronomiegruppe
- Monatslohn **ab € 2.200,- netto** (entspricht € 3.058,- brutto) auf Vollzeitbasis, Überzahlung möglich
- familiäres, lässiges Betriebsklima und starkem Zusammenhalt
- sehr gut öffentlich erreichbar (U1 und U4 Station ist direkt gegenüber)

DAS PROJEKT

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