



IS WONDERFUL,  
EXTRAORDINARY AND  
ALWAYS INSPIRATIONAL

Für unser **Restaurant Chez Bernard im Boutique Hotel Motto**, suchen wir ab sofort .....

## **Chef de partie (m/w/d)**

Für diese Position ist ein Monatslohn bei Vollzeit inkl. 35 Überstunden pro Monat von  
**mindestens € 2.150,00 NETTO**

vorgesehen. (entspricht € 2.910,00 brutto) Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung  
möglich und wird individuell mit dir besprochen.

### **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
- Monatslohn ab € **2.150 NETTO** auf Vollzeitbasis inkl. 35 Überstunden/Monat, Überzahlung  
möglich
- 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](mailto:JOBS@HOTELMOTTO.AT)