



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Unser Team wächst und wir – das **Restaurant Chez Bernard** im **Boutique Hotel Motto**, direkt auf der Mariahilferstraße suchen, ab sofort Verstärkung.....

Chef de partie (m/w/d)

Für diese Position ist vorgesehen:

- Bei Teilzeit 32 Stunden/Woche: **ab € 1.700,- NETTO** (entspricht € 2.139,- brutto)
- Bei Vollzeit ohne Überstundenpauschale 40 Stunden/Woche: **ab € 2.000,- NETTO** (entspricht € 2.709,- brutto)
- Bei Vollzeit 40 Stunden/Woche inkl. 35 Überstunden pro Monat: **ab € 2.500,- NETTO** (entspricht € 3.508,- brutto)

Je nach Wunsch der Wochenstunden werden **4-5 Tage pro Woche** mit dir individuell vereinbart. Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung 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
- lässiges Betriebsklima und starkem Zusammenhalt
- engagiertes Team
- keine Teildienste!
- regelmäßige Arbeitszeiten
- 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