

Kochen mit Anspruch!

Im Herzen Wiens verbindet das Chez Bernard im Hotel MOTTO französischen Charme mit Wiener Lebensgefühl. Unsere Küche steht für hochwertige Produkte, gutes Handwerk und eine zeitgemäße, lässige Interpretation französischer und österreichischer Klassiker.

Für unser Küchenteam suchen wir

Chef de partie (m/w/d)

Du liebst es, wenn ...

- hochwertige Produkte und gutes Handwerk zusammenkommen
- aus guten Zutaten richtig gutes Essen wird
- Qualität für dich selbstverständlich ist
- Du im à la carte Geschäft den Überblick behältst
- Du gerne eigenverantwortlich arbeitest und trotzdem ein echter Teamplayer bist

Darauf kannst du dich freuen

- spannende Aufgaben in einem außergewöhnlichen Hotel- und Gastronomieprojekt
- eine moderne Küche mit französisch-österreichischer Handschrift
- ein professionelles Team mit viel Persönlichkeit
- keine Teildienste
- regelmäßige Arbeitszeiten
- individuelle 4- oder 5-Tage-Woche
- einen sicheren Arbeitsplatz in einer erfolgreichen österreichischen Gastronomiegruppe
- sehr gute öffentliche Erreichbarkeit – die U3 ist direkt vor der Tür

Dein Monatslohn

- 32 Stunden/Woche: ab € 1.735,00 netto (ca. € 2.171,00 brutto)
- 40 Stunden/Woche: ab € 2.000,00 netto (ca. € 2.714,00 brutto)
- 40 Stunden/Woche inkl. 35 Überstunden/Monat: ab € 2.506,00 netto (ca. € 3.538,00 brutto)

Je nach Erfahrung und Qualifikation ist eine Überzahlung selbstverständlich möglich.

Deine Ansprechperson: Markus Zapfel

