



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Das MOTTO steht für gehobene Kulinarik und maßgeschneiderte Events auf höchstem Niveau. Wir gestalten als Pionier seit mehr als zwei Jahrzehnten die Art, wie Menschen feiern und genießen, maßgeblich mit. Das gelingt uns durch das Fachwissen, die Erfahrung sowie Kreativität unserer MitarbeiterInnen. Als Teil der MOTTO Group setzen wir dabei bewusst auf Diversität und internationale Teams, die es verstehen, Professionalität, Handwerk und Hingabe für das Schöne zu vereinen.

Zur Verstärkung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir ab sofort zwei engagierte Kolleg*innen!

Chef de partie (m/w/d)
Produktion der Cateringküche mit Fokus auf kalte Küche

und

Chef de partie (m/w/d)
Produktion der Cateringküche mit Fokus auf warme Küche

Du bist gerne mit tollen Menschen zusammen, bist offen, motiviert und möchtest Teil eines tollen Teams werden? Dann melde dich bei uns.

Für diese Position ist vorgesehen:

- Bei Vollzeit inkl. 20 Überstunden pro Monat: ab € 2.420,- NETTO (entspricht € 3.375,- brutto)
- Bei Vollzeit ohne Überstundenpauschale: ab € 2.180,- NETTO (entspricht € 3.023,- brutto)
- Bei Teilzeit 32 Stunden: ab € 1.740,- NETTO (entspricht € 2.204,- brutto)

Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich und wird individuell mit dir besprochen.

Dein Aufgabengebiet umfasst...

- Zubereitung der themenspezifischen Speisen mit Liebe, Faszination und fachlichem Know-how
- Verwendung von frischen Zutaten und deren Verwertung im Cook & Chill Verfahren
- Selbstständige Führung und Koordination des Arbeitsplatzes in Absprache mit dem Postenchef
- Mitverantwortlich für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablaufes
- Effizienter und nachhaltiger Material-, Waren- und Geräteeinsatz
- Korrekte Umsetzung der Hygieneregeln (HACCP) sowie der Arbeit unter der Maßgabe höchster Qualitätsansprüche

Du verfügst über...

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Leidenschaft für Catering, Gespür für Ästhetik und Zeitgeist
- Logisches Verständnis und strukturierte Arbeitsweise
- Teamgeist und Erfahrung in der Arbeit mit Teams
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Liebe zum Detail und zum Handwerk der Kochkunst
- Verständnis für Produktionszeiten, Rezepturen und Mengenverhältnisse
- Kreativität in der Lösung von Herausforderungen sowie Disziplin in der Umsetzung
- Sorgfältiger Umgang mit den zur Verfügung gestellten Arbeitsmitteln und Produkten

Deine Karriere bei Motto Catering...

- Langfristiger und sicherer Arbeitsplatz in einem erfolgreichen und renommierten Unternehmen
- Flache Hierarchien und starker Teamgeist, Du-Kultur
- Wir verstehen die Mitarbeiter als DIE Voraussetzung für die Kundenzufriedenheit
- Gestaltungsspielraum zur Verwirklichung eigener Ideen
- sehr gute öffentliche Verkehrsanbindung (U1 Kaisermühlen VIC)

Deine Benefits bei Motto Catering...

- Kostenloses Frühstücksangebot aus unserer hauseigenen Backstube
- Täglich variierendes Lunchangebot, täglich frisches Obst
- Voll ausgestattete Kaffeeküche
- Mitarbeiterveranstaltungen
- Mitarbeitererrabatte in den bestehenden Betrieben der MOTTO Group
- Vergünstigte Angebote bei Partnern wie John Harris Fitness, St. Charles Apotheke und mehr
- Vergünstigte Parkmöglichkeiten im nahegelegenen Parkhaus (ACV)
- Prämie durch anwerben von Freunden

Deine Ansprechpartnerin: Tamara Richter - Küchendirektorin



BITTE SENDE DEINEN LEBENS LAUF AN
JOBS@MOTTOGROUP.AT