



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Bei MOTTO Catering schaffen wir außergewöhnliche Genussmomente für einige der spannendsten Veranstaltungen Österreichs. Ob exklusive Gala, internationales Business-Event oder private Feier mit besonderem Anspruch – unsere Küche steht für Qualität, Kreativität und perfekte Umsetzung. Für die Leitung unserer warmen Küche suchen wir eine Persönlichkeit mit Führungskompetenz, Organisationstalent und echter Begeisterung für hochwertige Gastronomie.

Dein Platz in unserem Team

Sous Chef Pâtisserie (m/w/d)

Kulinarische Exzellenz entsteht dort, wo Leidenschaft auf Verantwortung trifft.

Wir bieten für diese Position ein Bruttomonatsgehalt von **€ 3.500,00 (Netto € 2.448,-)** auf Basis von 40 Wochenstunden plus 20 Überstunden pro Monat.

Abhängig von deiner Erfahrung, deinem Know-how und deiner bisherigen Verantwortung sind wir bereit, ein attraktives Gesamtpaket zu schnüren.

Deine Rolle

Als Sous Chef Pâtisserie unterstützt du den Chef Pâtissier bei der Organisation und Führung des Bereichs. Du arbeitest aktiv in der Produktion mit, bringst deine Ideen ein und stellst gemeinsam mit dem Team eine konstant hohe Qualität sicher. Dabei übernimmst du unter anderem:

- Organisation und Steuerung der täglichen Produktion
- Herstellung von Desserts, Torten, Kuchen und Petits Fours
- Arbeiten mit Schokolade, Zucker und Marzipan
- Herstellung von Eis, Sorbets und Mousse
- Anwendung moderner und klassischer Pâtisserie-Techniken
- Dekoration und kreative Präsentation von Süßspeisen
- Entwicklung neuer und saisonaler Dessertkreationen
- Anleitung und Schulung von Commis, Demi Chefs und Auszubildenden
- Mise en Place, Produktionsplanung, Warenbestellung und Lagerkontrolle
- Einhaltung von HACCP- und Hygienestandards
- Kontrolle von Rezepturen und Portionierungen
- Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Deine Verantwortung

- Bei Abwesenheit des Chef Pâtissier übernimmst du die Leitung und sorgst für einen reibungslosen Ablauf.
- Verantwortung für Produktion, Qualität und Präsentation
- Koordination mit Küchenchef, Sous Chefs und Service
- Organisation und Einteilung des Teams
- Sicherstellung unserer Qualitätsstandards

Womit du überzeugst

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Pâtisserie/Konditorei
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Pâtisserie
- Erfahrung als Chef de Partie Pâtisserie oder Sous Chef Pâtisserie von Vorteil
- Kreativität, Liebe zum Detail und hoher Qualitätsanspruch
- Verantwortungsbewusstsein und Organisationstalent
- Freude an Teamführung und Mitarbeiterentwicklung
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit und gute Kommunikation
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Leidenschaft für hochwertige Gastronomie und Pâtisserie

Darauf kannst du dich freuen

- Verantwortungsvolle Position mit Gestaltungsspielraum
- Abwechslungsreiche und hochwertige Veranstaltungen
- Kreatives Arbeitsumfeld mit Raum für eigene Ideen
- Ein eingespieltes Team mit starkem Zusammenhalt
- Langfristige Perspektiven innerhalb der MOTTO Group
- Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- Im Jahresschnitt jedes zweite Wochenende frei
- Feiertage ab dem zweiten Dienstjahr ohne Stundenabzug frei oder doppelte Vergütung bei Einsätzen
- Täglich frisch zubereitetes Mittagessen
- Mitarbeiterevents und Teamaktivitäten
- Attraktive Vergünstigungen und exklusive Partnerangebote
- Vergünstigte Parkmöglichkeiten
- Perfekte öffentliche Anbindung

Bereit für den nächsten Schritt?

Dann werde Teil unseres Teams und bring deine Leidenschaft für Pâtisserie bei MOTTO Catering ein.

Deine Ansprechperson: Frau Tamara Richter – Küchendirektorin

BITTE SENDE DEINEN LEBENSLAUF MIT FOTO AN
JOBS@MOTTOGROUP.AT