



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 Erweiterung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir ab sofort eine/n

## Küchenchef warme Küche (m/w/d)

Wir suchen eine/n erfahrene/n Sous Chef oder bisherige/n Küchenchef:in, der die überantworteten Veranstaltungsbereiche von der Planung bis zur operativen Umsetzung mit Blick auf Gästezufriedenheit und im Interesse des Unternehmens umsetzt.

**Anstellungsart:** Vollzeit (40 Wochenstunden und monatlich 20 Überstunden). Für diese Position ist ein Anfangsbruttogehalt von € 4.200,- vorgesehen - - je nach Erfahrung geht da mehr.

### Freu dich auf:

- **Spannende Events** statt 08/15 Alltag
- Ein **eingespieltes Team** ohne Ego-Spielchen
- Ein **wertschätzendes Miteinander** auf Augenhöhe – bei uns duzen sich alle
- **Langfristiger** und **sicherer Arbeitsplatz** in einem erfolgreichen und renommierten Unternehmen
- Zumindest jedes **zweite Wochenende** im Jahresschnitt **frei**
- **Top-Anbindung:** Unser Standort ist in unmittelbarer Nähe zur U1-Station Kaisermühlen/VIC – du erreichst uns schnell und unkompliziert mit den Öffi
- Während deiner Schicht erwartet dich ein **frisch zubereitetes Frühstück** und ein **warmes Mittagsessen** – natürlich kostenlos. Auch in vegetarischer Variante erhältlich!
- **Mitarbeitererevents**
- **Vergünstigungen** in allen Betrieben der MOTTO Group und exklusive Rabatte bei Corporate Benefits, St. Charles Apotheke, McArthur Glen Parndorf VIP Days und über 250 Hotels und bei wie John Harris Fitness
- **Ermäßigte Parkmöglichkeit** im nahegelegenen Parkhaus, machen deinen Arbeitsweg noch entspannter

## **Was du machst...**

- Kontrolle des Produktionsergebnisses des überantworteten Küchenpostens
- Verantwortlich für die Einhaltung der firmeninternen Standards u. Produktvorgaben
- Leitet die Produktion bzw. das Küchenteam in der Funktion als Küchenchef in Abwesenheit des Küchendirektors bzw. produktionsleitenden Küchenchefs.
- Arbeiten mit dem Bankettprogramm und grundlegende Kenntnis der Rezeptursoftware
- Einweisen der Postenmitarbeiter in neue Gerichte bzw. spezielle Erfordernisse für einzelne Veranstaltungen.
- Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und betrieblichen Arbeitsmaterialien
- Mitwirken bei der Erstellung neuer Gerichte und Adaption vorhandener Rezepte
- Sicherstellen und einhalten der Lebensmittelsicherheit nach den Regeln der GHP & HACCP

## **Damit punktest du bei uns...**

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Leidenschaft für kulinarische Kreationen
- Strukturierte Arbeitsweise und Begeisterung für Projektabläufe
- Teamfähigkeit und Erfahrung in der Arbeit mit Teams
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Leidenschaft für Catering und Gespür für Ästhetik und Zeitgeist
- Verständnis für Produktionszeiten, Rezepturen und Mengenverhältnisse

## **Deine Ansprechperson: Frau Lorinda Horner – Head of Catering**



---

BITTE SENDE DEINEN LEBENS LAUF MIT FOTO AN  
[JOBS@MOTTOGROUP.AT](mailto:JOBS@MOTTOGROUP.AT)