



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.

Werde Teil unseres Teams und entwickle dich gemeinsam mit uns weiter. Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit kurzem Anschreiben an [jobs@mottogroup.at](mailto:jobs@mottogroup.at).

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. Abhängig von deiner Qualifikation und Berufserfahrung besteht die Bereitschaft zur Überzahlung.

### DEIN AUFGABENGEBIET UMFASST...

- 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

### DU VERFÜGST ÜBER...

- 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 KARRIERE BEI MOTTO CATERING...

- Spannende und langfristige Position zum Mitgestalten in einem erfolgreichen Unternehmen
- Flache Hierarchien und starker Teamgeist
- Wir verstehen die Mitarbeiter als DIE Voraussetzung für die Kundenzufriedenheit
- Gestaltungsspielraum zur Verwirklichung eigener Ideen

## DEINE BENEFITS BEI MOTTO CATERING...

- Zumindest jedes zweite Wochenende im Jahresschnitt frei
- Nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit sind Feiertage ohne Stundenabzug frei oder doppelte Entlohnung bei Arbeitseinsätzen an diesen Tagen
- Kostenloses täglich variierendes Lunchangebot
- Mitarbeiterveranstaltungen
- Mitarbeiterrabatte 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
- sehr gute öffentliche Verkehrsanbindung (U1 Kaisermühlen VIC)

---

BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG AN  
[JOBS@MOTTOGROUP.AT](mailto:JOBS@MOTTOGROUP.AT)