



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

Küchenchef:in warme Küche (all genders)

Kulinarische Exzellenz entsteht dort, wo Leidenschaft auf Verantwortung trifft.

Deine Rolle

Du verantwortest einen zentralen Produktionsbereich unserer Küche und sorgst gemeinsam mit deinem Team dafür, dass aus Planung perfekte Veranstaltungserlebnisse werden.

Dabei übernimmst du unter anderem:

- Führung und Weiterentwicklung deines Teams
- Organisation und Steuerung der täglichen Produktion
- Sicherstellung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Planung und Umsetzung anspruchsvoller Caterings und Events
- Enge Zusammenarbeit mit Produktionsleitung und Veranstaltungsorganisation
- Weiterentwicklung von Gerichten, Abläufen und Prozessen
- Verantwortung für einen effizienten und nachhaltigen Ressourceneinsatz

Womit du überzeugst

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Mehrjährige Erfahrung als Sous Chef oder Küchenchef
- Freude daran, Teams zu führen und zu motivieren
- Qualitätsbewusstsein und Hands-on-Mentalität
- Strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Leidenschaft für moderne Gastronomie und Catering
- Gespür für Geschmack, Präsentation und Trends

Darauf kannst du dich freuen

Ein Arbeitsplatz, der mehr bietet

- Führungsverantwortung mit großem Gestaltungsspielraum
- Hochwertige Veranstaltungen und abwechslungsreiche Projekte
- Kurze Entscheidungswege und direkte Kommunikation
- Ein eingespieltes Team mit starkem Zusammenhalt
- Langfristige Perspektiven innerhalb der MOTTO Group
- Raum für neue Ideen und persönliche Weiterentwicklung

Zusätzlich erwarten dich

- Im Jahresschnitt jedes zweite Wochenende frei
- Feiertage ab dem zweiten Dienstjahr ohne Stundenabzug frei oder doppelte Vergütung bei Einsätzen
- Täglich frisch zubereitetes Mittagessen
- Mitarbeitererevents und Teamaktivitäten
- Attraktive Vergünstigungen in den Betrieben der MOTTO Group
- Exklusive Partnerangebote (u. a. John Harris Fitness und St. Charles Apotheke)
- Vergünstigte Parkmöglichkeiten
- Perfekte öffentliche Anbindung (U1 Kaisermühlen-VIC)

Wertschätzung, die sich auch im Lohn zeigt

Für diese Position bieten wir ein Bruttomonatslohn ab € 4.200,00 auf Basis Vollzeit mit 20 Überstunden im Monat. Abhängig von deiner Erfahrung, deinem Know-how und deiner bisherigen Verantwortung schnüren wir ein attraktives Gesamtpaket mit entsprechender Bereitschaft zur Überzahlung.

Bereit für den nächsten Schritt?

Dann werde Teil von MOTTO Catering und gestalte gemeinsam mit uns Veranstaltungen, über die Gäste noch lange sprechen.

Deine Ansprechperson: Frau Lorinda Horner – Head of Catering



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