



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Das MOTTO AM FLUSS steht für Weltoffenheit, persönlichen Service und eine moderne, internationale Contemporary Küche mit österreichischen Schwerpunkten. Seit 2010 bereichert das MOTTO AM FLUSS die Anlegestelle des Twin-City Liners in einem der spannendsten Viertel der Stadt — am Ufer des Donaukanals, im Herzen von Wien.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort...

Chef de Partie (m/w/d)

Vollzeitanstellung | 40 Stunden pro Woche oder wahlweise 48 Stunden pro Woche

Bei Vollzeit 40 Stunden/Woche pro Monat: **ab € 1.800,- NETTO** (entspricht € 2.300,- brutto)

Bei Vollzeit 48 Stunden/Woche pro Monat: **ab € 2.200,- NETTO** (entspricht € 3.000,- brutto)

Je nach Wunsch der Wochenstunden werden **4-5 Tage pro Woche** mit dir individuell vereinbart. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation selbstverständlich möglich.

Darauf kannst du dich freuen:

- **Spannende Herausforderungen** in einem besonderen Projekt direkt am Wasser
- Raum für deine fachliche und **persönliche Weiterentwicklung**
- Ein **sicherer Arbeitsplatz** in einer etablierten österreichischen Gastronomiegruppe gibt dir Stabilität
- Ein Monatslohn bei 40 Stunden/Woche **ab € 1.800,00 netto** und bei 48 Stunden/Woche **ab € 2.200,00 netto** – mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
- Zusätzlich profitierst du von einer **Trinkgeldbeteiligung**
- Ein **starkes Team**, das zusammenhält und Wert auf ein **gutes Miteinander** legt
- Eine sehr **gute öffentliche Erreichbarkeit** – die U1- und U4-Station „Schwedenplatz“ liegt direkt gegenüber

Das zeichnet dich aus:

- Du verfügst über Erfahrung im gehobenen **à la carte**-Betrieb
- Deine **Leidenschaft für hochwertige Produkte** spiegelt sich in deiner täglichen Arbeit wider
- Du organisierst einen **reibungslosen Ablauf** in deinem Verantwortungsbereich mit Überblick und Struktur
- Als **Koch aus Überzeugung** arbeitest du mit Freude – sowohl selbstständig als auch im Team
- Die **laufende Qualitätskontrolle** sowie die Einhaltung der **HACCP-Richtlinien** gehören für dich selbstverständlich dazu
- Du sorgst gemeinsam mit dem Team für einen **effizienten Ablauf im Küchenalltag**
- Unsere **moderne Küchenlinie** setzt du kreativ und in Top-Qualität um
- Tägliche **Bestellungen und Mise en place-Arbeiten** erledigst du eigenständig und zuverlässig

Werde Teil eines Teams, das kulinarische Klassiker neu denkt

- **Unsere Küchenlinie:** Internationale Lieblingsgerichte treffen auf österreichische Klassiker – kreativ, lässig und zeitgemäß interpretiert.
- **Unsere Crowd:** Stilsicher, weltoffen und international. Menschen, die gutes Essen und gutes Miteinander schätzen.
- **Unser Team:** Professionell, leidenschaftlich und mittendrin – sichtbar, präsent und ein wichtiger Teil des Erlebnisses.
- **Was für uns zählt:** Echter Teamspirit, Vielfalt und der gemeinsame Wille, Gäste zu begeistern.

Das MOTTO AM FLUSS Team freut sich darauf, dich kennenzulernen und gemeinsam mit dir unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Bewirb dich jetzt und werde Teil unserer Erfolgsgeschichte.

Deine Ansprechperson: Markus Krenn – Küchenchef



BITTE SENDE DEINEN LEBENS LAUF MIT FOTO AN
JOBS@MOTTOAMFLUSS.AT