



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

Das MOTTO steht für gehobene Kulinarik und maßgeschneiderte Events auf höchstem Niveau. Als Marktführer in Österreich prägen wir seit über 20 Jahren, wie Menschen feiern und genießen. 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.

Erlebe den besonderen Spirit der Motto Group und entwickle dich gemeinsam mit uns weiter.

Zur Erweiterung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir ab sofort eine/n

Sous Chef warme Küche (m/w/d)

Wir suchen einen erfahrenen Sous Chef oder bisherigen Küchenchef, 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 +20 Überstunden im Monat)

Für diese Position ist ein Anfangsbruttolohn von € **3.500,-** vorgesehen, das entspricht derzeit **NETTO € 2.453,-**. 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
- Leitung der Produktion bzw. des Küchenteams in der Funktion als Küchenchef in Abwesenheit des Küchendirektors bzw. produktionsleitenden Küchenchefs.
- Arbeiten mit dem Bankettprogramm und grundlegende Kenntnisse 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)

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit kurzem Anschreiben an jobs@mottogroup.at.

BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG AN
JOBS@MOTTOGROUP.AT