



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS

Für unser Restaurant **Chez Bernard** im **Boutique Hotel Motto**, im 6. Bezirk Wiens (Mariahilfer Straße), suchen wir ab sofort Dich...

Chef de Partie Pâtisserie (m/w/d)

Vollzeit 40 Stunden pro Woche, Teilzeit ab 30 Stunden möglich

Der Lohn bei Vollzeit: **Ab mindestens € 1.900,00 netto** (entspricht € 2.535,- brutto) pro Monat. Je nach Wunsch der Wochenstunden werden **4-5 Tage pro Woche** mit dir individuell vereinbart. Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich.

DU....

- **verfügst** über Erfahrung im anspruchsvollen à la carte Betrieb
- **hast** Freude an deinem Job als Koch und bist hungrig auf mehr
- **bringst** Liebe und Leidenschaft für das Produkt mit
- **hast** einen hohen Qualitätsanspruch
- **bist** weltoffen, neugierig, eigenständig und ein Teamplayer

DAS ERWARTET DICH...

- spannende Aufgaben in einem außergewöhnlichen Projekt
- selbstständiges Produzieren und Ausfertigen von Patisserie-Waren und Desserts für Motto Brot und Hotel Motto
- regelmäßige Arbeitszeiten, **keine Teildienste!**
- Monatslohn **ab € 1.900,00 netto** für 40 Stunden/Woche. **Überzahlung möglich**
- ein sicherer Arbeitsplatz in einer österreichischen Gastronomiegruppe
- sehr gut öffentlich erreichbar (U3 Station ist direkt unterm Haus)

DAS PROJEKT...

- **die Küchenlinie:** französische Klassiker treffen auf österreichische Küche - zeitgemäß und lässig interpretiert
- **die Crowd:** stilsicher, offen, international, understated
- **das Team:** professionell, part of the show
- **was zählt:** Teamgeist & Diversity

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG AN
JOBS@HOTELMOTTO.AT