



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

## **Sous Chef warme Küche / Entremetier & Saucier (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 € 3.700,- vorgesehen. Abhängig von deiner Qualifikation und Berufserfahrung besteht die Bereitschaft zur Überzahlung.

### **DEIN AUFGABENGEBIET UMFASST...**

- Erstklassige Zubereitung der Speisen unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen
- Einhalten der Betriebsinternen Qualitätsstandards
- Einbringen bei der Rezepturverbesserung / Anpassungen
- Ökonomischer Umgang mit Lebensmitteln und betrieblichen Arbeitsmaterialien
- Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Verpflegung von Gästen und Mitarbeitern
- Kontrolle & Einhaltung der HACCP-Bestimmungen
- Einholung und Weitergabe von Informationen
- Lagerung und Qualitätskontrolle der Lebensmittel
- Führung der ihm/ihr unterstellten Mitarbeiter und deren Motivation
- Verantwortungsbereich: Qualität- und Hygienestandards
- Führen der Warmen Küche in Abwesenheit des Postenleitenden Küchenchefs

## DU VERFÜGST ÜBER...

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Teamfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein
- Stressresistenz
- Flexibilität und schnelle Anpassung
- Leidenschaft für Catering, Kreieren/Anrichten & Gespür für Ästhetik

## 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)