

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

Chef Pâtissier (m/w/d)

Anstellung: 30 Std – 40 Std. pro Woche | 4-5 Tage pro Woche| du entscheidest selbst

Für diese Position ist ein **Anfangsbruttolohn ab € 2.500,- netto** (rd. 3.590,00 brutto) bei Vollzeit vorgesehen. Abhängig von deiner Erfahrung, deinem Know-how und deiner bisherigen Verantwortung mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Deine Rolle

Paris trifft Wien: Französische Klassiker treffen auf österreichische Küche - zeitgemäß und lässig interpretiert. **Du lebst, entwickelst und liebst diese Pâtisserie-Linie mit uns gemeinsam.**

Konkret bist du für die Dessertentwicklung, Organisation und Führung des Pâtissier-Team verantwortlich. Zur Produktion und Planung zählen sowohl das à la carte Dessertangebot im Restaurant Chez Bernard, als auch die Stückdesserts für Motto Brot.

- Entwicklung neuer und saisonaler Dessertkreationen für Chez Bernard und Motto Brot
- Organisation und Steuerung der täglichen Produktion
- Herstellung von Desserts, Torten, Kuchen und Petits Fours
- Herstellung von Dekorationen aus Schokolade, Zucker und Marzipan
- Planung, Produktion und Ausfertigung von Sonderbestellungen
- Anwendung moderner und klassischer Pâtisserie-Techniken
- Anleitung und Schulung von Chefs de Partie, Demi Chefs de Partie und Praktikant:innen
- Organisation von Mise en Place, Produktionsplanung, Warenbestellung und Lagerkontrolle
- Kalkulation von Verkaufspreisen
- Erstellung und Dokumentation von Rezepturen
- Erstellung der Dienstpläne für das Pâtisserie-Team
- Einhaltung und Kontrolle der HACCP- und Hygienestandards
- Kontrolle der Rezepturen, Portionierungen und Qualitätsstandards
- Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Darauf kannst du dich freuen:

- regelmäßige Arbeitszeiten, **keine Teildienste**
- ein **hervorragendes Betriebsklima**
- einen **kreisensicheren Job** in einer erfolgreichen **österreichischen Gastronomiegruppe**
- ein Arbeitsplatz mit **atemberaubendem Blick** über die Dächer Wiens
- **Anfangsbruttolohn** bei Vollzeit **ab € 3.590,00**
- **Top-Anbindung:** Die **U3-Station** liegt **direkt unterm Haus**
- **Frisch** zubereitetes **Mittagessen** an deinem **Arbeitstag**

Womit du überzeugst:

- Du bringst **mehrfährige Erfahrung in der Top-Pâtisserie** mit und hast idealerweise bereits Verantwortung in einer vergleichbaren Position übernommen
- **Hochwertige Pâtisserie ist deine Leidenschaft** – du liebst es, mit Qualität, Kreativität und einem sicheren Gespür für Geschmack und Optik zu arbeiten
- Du hast Freude daran, **eigene Ideen einzubringen und Neues zu entwickeln**, ohne dabei unsere Qualitätsstandards aus den Augen zu verlieren
- **Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und eine strukturierte Arbeitsweise** gehören für dich ganz selbstverständlich dazu
- Du führst dein Team **mit Klarheit, Wertschätzung und Freude** und hast ein gutes Gespür dafür, Mitarbeiter weiterzuentwickeln
- Auch wenn es einmal richtig rundgeht, bleibst du **ruhig, lösungsorientiert und hands-on**
- **Qualitätsbewusstsein, Genauigkeit und ein hoher Anspruch an deine eigene Arbeit** zeichnen dich aus
- Du kommunizierst offen und auf Augenhöhe und bist ein **Teamplayer mit echter Begeisterung für die Gastronomie**

Lust auf den nächsten Schritt?

Dann werde Teil unseres Teams und bring deine **Leidenschaft, Kreativität und dein Können in unserer Pâtisserie** ein. Wir freuen uns auf dich!

Deine Ansprechperson: Herr Daniel Ploderer



BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG MIT FOTO AN
JOBS@HOTELMOTTO.AT