

RAMEN MAKOTOYA



Ramen Makotoya hat seine Wurzeln in Osaka und ist mit 60 Filialen eines der führenden Franchise-Unternehmen im Bereich Gastronomie in Japan. Nun wird die erste europäische Filiale mitten im Herzen Wiens eröffnet - die perfekte Adresse für all jene, die auf der Suche nach authentisch japanischen Ramen sind. Der Fokus liegt auf der frischen Zubereitung von kräftigen Qualitätsbrühen vom Rind und Huhn. Zudem rundet eine breite Palette an japanischen Tapas, eine attraktive Business-Lunch-Auswahl sowie unwiderstehliche Desserts das Menü hervorragend ab.

Du liebst die japanische Kultur und schätzt gutes Essen? Du kümmerst dich mit Leib und Seele um deine Gäste? Freundlichkeit und Aufmerksamkeit liegen dir im Blut? Du bleibst auch in Stresssituationen ruhig und professionell? Du suchst etwas längerfristiges und möchtest in einem familiären Team arbeiten? Du sprichst gut Deutsch, Englisch und vielleicht sogar Japanisch? Dann lass uns gemeinsam durchstarten!

Zur Verstärkung unseres Makotoya-Teams suchen wir ab sofort einen erfahrenen

Stv. Küchenleiter (m/w/d): Vollzeit 40h

Als stellvertretender Küchenleiter bist du während dessen Abwesenheit, für alle Angelegenheiten in der Küche verantwortlich. Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und garantierst eine effiziente Zusammenarbeit aller Küchenposten. Da unser Restaurant typisch japanisch ist - klein, gemütlich mit offener Showküche - liegt uns die Sicherstellung der Sauberkeit sehr am Herzen.

Du bringst folgendes mit...

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Mindestens 2-jährige Berufserfahrungen in vergleichbarer Position
- Führungsqualitäten und Organisationstalent
- Hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität
- Hohe Gäste- und Serviceorientierung
- Gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen
- Erfahrungen mit japanischer Küche

Zu deinen Aufgaben zählen...

- Vertretung/Unterstützung des Küchenleiters in allen Belangen
- Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsabläufen sowie die Gewährleistung eines reibungslosen Küchenbetriebes
- Gewährleistung einer kontinuierlichen Qualitätssicherung, hohen Produktqualität sowie eines wirtschaftlichen Wareneinsatzes
- Durchführung von Inventuren
- Warenbestellung und Lieferantenpflege
- Operative Mitarbeit in der Küche
- Organisation und Kontrolle der Mise-en-place Arbeiten
- Mitwirkung bei der Erstellung von Business Lunches und Aktionen
- Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen (Arbeitsschutz/Sicherheit, HACCP)

Wir bieten dir...

- Arbeiten in einem jungen, dynamischen & internationalem Team - Familiäre Arbeitsatmosphäre
- Attraktive Aufstiegschancen & Weiterbildungsmöglichkeiten
- Faire Trinkgeldbeteiligung
- Flexible Dienstplangestaltung
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Betriebsfeiern & Teamevents
- Gehalt laut Kollektivvertrag - Überzahlung je nach Qualifikation!

**Bewirb dich jetzt & werde
Teil der Makotoya-Familie!**