



C.O.P. (collection of produce) ist ein neues Projekt von Küchenvirtuose Elihay Berliner, der in der NENI Weltküche von Haya Molcho groß geworden ist. Frische Produkte und Nachhaltigkeit stehen im Mittelpunkt und bilden zusammen mit der Leidenschaft der Produzenten eine Art Galerie kulinarischer Erzeugnisse. Kein komplexes Kochen und zeremonieller Service - C.O.P. steht für instinktive, ehrliche Küche - eine neue Form der Dining Experience.

Für das experimentelle Restaurant-Konzept C.O.P. suchen wir ab sofort einen **Sous Chef** (m/w/d):

Deine Aufgaben:

- Operative Leitung der Küche
- Ansprech- und Sparringspartner für unseren Küchenchef
- Zubereitung der Speisen
- Mitarbeiterführung und Einsatzplanung
- Erstellung des täglich wechselnden Speisenangebots in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards
- Warenbestellungen, Inventur und Lagerbestandskontrolle

Das bringst du mit:

- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Spaß und Leidenschaft an der Umsetzung eines neuartigen Küchenkonzepts
- Verlässlichkeit, Vertrauenswürdigkeit und Loyalität
- Teamfähigkeit und die Bereitschaft, dein Wissen zu teilen
- Soziale Kompetenz, Konfliktfähigkeit und Flexibilität

Dafür bieten wir:

- die Möglichkeit, sich kreativ zu entfalten
- neue Erfahrungen in einem dynamischen, neuen Restaurantkonzept im 1. Bezirk
- ein motiviertes, familiäres und respektvolles Arbeitsumfeld
- ein Bruttomonatsgehalt ab € 2.600,- mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Erfahrung und Qualifikation

Bereit? Dann los! Wir freuen uns auf deine Bewerbung an: jobs@copvienna.at

Molcho Holding GmbH
Hermann-Gebauer-Straße 24
1220 Wien

Find out more about us: www.copvienna.at | www.neni.at

C.O.P.
Collection of Produce