

Die TIAN Unternehmensgruppe entstand aus der ursprünglichen Vision einen Ort für hochwertiges vegetarisches Essen zu schaffen. Unter der kulinarischen Leitung von Paul Ivić avancierte dieser Ort inmitten der Wiener Innenstadt zu Österreichs erstem und einzigem vegetarischem Sternerestaurant und zählt mittlerweile weltweit zu den fünf besten seiner Branche.

Mit seinem engagierten Team stellt das TIAN tagtäglich unter Beweis, dass ein Fokus auf regionale, biologische Produkte und soziale Verantwortung kein Widerspruch zu innovativer, kosmopolitischer Kulinarik auf höchstem Niveau sind.

Mit zwei weiteren Standorten – TIAN München und TIAN Bistro Wien – setzt die TIAN Gruppe ihren Erfolgskurs fort. In allen Betrieben wird auf Basis der Philosophie und Werte gearbeitet: Von der Wurzel bis zum Blatt.

Für unser **TIAN BISTRO** mit Sitz am trendigen Spittelberg in **Wien** suchen wir zur Verstärkung unseres Service-Teams einen motivierten Mitarbeiter (m/d/w):

COMMIS DE CUISINE (M/D/W)

40 - 45 Std. p.w. / 5-Tage-Woche

Zu Deinen Aufgaben zählen:

- Vorbereitung des täglichen Mise en place
- Zuarbeiten an der jeweiligen Station
- Durchführung der Reinigungsarbeiten gemäß den internen Richtlinien
- Einhalten der Hygiene und Qualität Standards
- Sorgsamer Umgang mit unserem Equipment und Lebensmitteln
- Teilnahme an den wöchentlichen Küchenmeetings
- Laufende Weiterentwicklung der Produktkenntnisse und Fachkompetenz

Das dürfen wir von Dir erwarten:

- Du bist mitverantwortlich, dass unsere Gäste unvergessliche Momente in unserem Haus verbringen, an die sie sich gerne erinnern
- Du arbeitest auf höchstem Niveau und bist zuverlässig
- Ausgeprägte Leistungsbereitschaft und Qualitätsbewusstsein setzen wir voraus
- Commitment mit unseren Unternehmenswerten und Unternehmensphilosophie sind uns sehr wichtig
- Du verfügst über eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung als Koch/Köchin und hast bereits erste Berufserfahrungen gesammelt

Das darfst Du von uns erwarten:

- Wir bieten dir die Möglichkeit in unterschiedlichen Bereichen unserer Küche hineinzuschnuppern und deine Fähigkeiten weiter zu entwickeln
- Tätigkeit in einem inspirierenden Unternehmen mit zukunftsweisendem Gastronomiekonzept

- Wir begleiten Dich im Rahmen eines Onboardings beim Einstieg in unser Unternehmen, in unsere Standards, Werte und Unternehmensphilosophie
- Wir unterstützen Dich in Deiner individuellen Entwicklung und Weiterentwicklung Deiner Fachkompetenz und Talente
- Wir bieten interessante Karrieremöglichkeiten im Rahmen unseres Unternehmens sowie der gesamten Unternehmensgruppe an
- Wir sind stolz ein außergewöhnliches, hochmotiviertes und talentiertes Team zu haben, dass unsere Leidenschaft für vegetarische, pflanzliche und gesunde Ernährung mit uns teilt und gemeinsam bemüht ist, unseren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten

Darüber hinaus runden folgende Services unser Angebot:

- 5-Tage Woche
- Faire und marktübliche Entlohnung, Bereitschaft KV zu überzahlen
- Fahrtkostenzuschuss ab dem 2. Dienstjahr
- gutes ausgewogenes Mitarbeiteressen

Werde Teil unseres inspirierenden und hochmotivierten Teams! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit dem Stichwort „TIAN Bistro / *Commis de cuisine*“!

Für die ausgeschriebene Position gilt ein KV-Mindestgrundgehalt von monatlich ab 1.635 Euro brutto mit Bereitschaft zur KV-Überzahlung.

Kontaktdaten:

TIAN Betriebs GmbH

ein Unternehmen der
Planet Food Print

Mag. Alexandra LEON
Human Resource Manager

e-mail: bewerbung@planetfoodprint.com

Unternehmen der Planet Food Print Gruppe:

TIAN

*Österreichs erstes vegetarisches
Michelin Sterne Restaurant*
www.tian-restaurant.com



Venuss

*Bistros mit rein pflanzlicher
Küche*
www.venuss.com



Strandhotel am Weissensee

*Österreichs 1. vegetarisches ****s-Hotel*
www.strandhotel-weissensee.at

