

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 der Küchenchef Mathias MARTIN 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 **Gourmet Restaurant** mit Sitz in der Wiener Innenstadt suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams einen motivierten Mitarbeiter (m/d/w):

## **CHEF DE PARTIE (M/D/W)**

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

Deine Aufgaben:

- Vorbereitung des täglichen Mise en place
- Leitung des jeweiligen Postens
- Gewährleistung eines reibungslosen täglichen Ablaufs auf dem jeweiligen Posten
- Einhalten der Hygiene und Qualität Standards
- Sorgsamer Umgang mit unserem Equipment und Lebensmitteln
- Teilnahme an den wöchentlichen Küchenmeetings
- Laufende Weiterentwicklung der Produktkenntnisse und Fachkompetenz

Dein Profil:

- abgeschlossene Fachausbildung als Koch/Köchin bzw. abgeschlossene Tourismusschule
- 2-3 Jahre Berufserfahrung in der Funktion als Chef de Partie
- 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

Wir bieten:

- 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 ab:

- 5-Tage Woche
- faire und marktübliche Entlohnung
- sehr gutes ausgewogenes Mitarbeiteressen

Für die ausgeschriebene Position bieten wir ein Brutto-Gehalt von monatlichen EUR 2.100. Die Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation besteht.

Werde Teil unseres inspirierenden und hochmotivierten Teams! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit dem Stichwort „TIAN Restaurant / *Chef de Partie*“!

Kontaktdaten:

**TIAN Betriebs GmbH**

*ein Unternehmen der*  
**Planet Food Print**

Mag. Alexandra LEON  
Human Resource Manager

e-mail: [bewerbung@planetfoodprint.com](mailto:bewerbung@planetfoodprint.com)

Unternehmen der Planet Food Print Gruppe:

**TIAN**

*Österreichs erstes vegetarisches  
Michelin Sterne Restaurant*  
[www.tian-restaurant.com](http://www.tian-restaurant.com)



**Venuss**

*Bistros mit rein pflanzlicher  
Küche*  
[www.venuss.com](http://www.venuss.com)



**Strandhotel am Weissensee**

*Österreichs 1. vegetarisches \*\*\*\*s-  
Hotel*  
[www.strandhotel-weissensee.at](http://www.strandhotel-weissensee.at)

