

Ce-M-M-

Research Center for Molecular Medicine
of the Austrian Academy of Sciences

Apply
now!

Met -
Val-His-Leu-Thr-
Pro-Glu-Gly-Lys-Ser-Ala-
Val-Thr-Ala-Leu-Tyr-Gly-Lys-
Val-Asn-Val-Asp-Glu-Val-Gly-Gly-
Glu-Ala-Leu-Gly-Arg-Leu-Leu-Val-Val-
Tyr-Pro-Tyr-Thr-Gln-Arg-Phe-Phe-Glu-Ser-
Phe-Gly-Asp-Leu-Ser-Thr-Pro-Asp-Ala-Val-
Met-Gly-Asn-Pro-Lys-Val-Lys-Ala-His-Gly-
Lys-Lys-Val-Leu-Gly-Ala-Phe-Ser-Asp-
Gly-Leu-Ala-His-Leu-Asp-Asn-Leu-Lys-
Gly-Thr-Phe-Ala-Thr-Leu-Ser-Glu-Leu-
His-Cys-Asp-Lys-Lys-His-Val-Asp-Pro-
Glu-Asn-Phe-Arg-Leu-Leu-Gly-Asn-Val-
Leu-Val-Cys-Val-Leu-Ala-His-His-Phe-
Gly-Lys-Glu-Phe-Thr-Pro-Pro-Val-
Gln-Ala-Ala-Tyr-Gln-Lys-Val-Val-
Ala-Gly-Val-Ala-Asn-Ala-Leu-Ala-
His-Lys-Tyr-His-Met-Val-Leu-Ser-Pro-
Ala-Asp-Lys-Thr-Asn-Val-Lys-Ala-
Ala-Tyr-Gly-Lys-Val-Gly-Ala-His-Ala-
Gly-Glu-Tyr-Gly-Ala-Glu-Ala-Leu-Arg-
Met-Phe-Leu-Ser-Phe-Pro-Thr-Thr-Lys-Thr-Tyr-
Phe-Pro-His-Phe-Asp-Leu-Ser-His-Gly-Ser-Ala-Gln-
Val-Lys-Gly-His-Gly-Lys-Val-Ala-Asp-Ala-Leu-Thr-
Asn-Ala-Val-Ala-His-Val-Asp-Asp-Met-Pro-Asn-Ala-
Leu-Ser-Ala-Leu-Ser-Asp-Leu-His-Ala-His-Lys-Leu-Arg-
Val-Asp-Pro-Val-Asn-Phe-Lys-Leu-Leu-Ser-His-Cys-Leu-
Val-Thr-Leu-Ala-Ala-His-Leu-Pro-Ala-Glu-Phe-Thr-Pro-
Ala-Ser-Leu-Asp-Lys-Phe-Leu-Ala-Ser-Val-Ser-Thr-Val-
Tyr-Arg-Met-Val-His-Leu-Thr-Pro-Glu-Gly-Lys-Ser-
Gly-Lys-Val-Asn-Val-Asp-Glu-Val-Gly-Gly-Ala-Leu-Gly-Arg-Leu-Leu-Val-Val-Tyr-
Pro-Tyr-Thr-Gln-Arg-Phe-Phe-Glu-Ser-Phe-Gly-Asp-Leu-Ser-Thr-Pro-Asp-Ala-Val-Met-
Gly-Asn-Pro-Lys-Val-Lys-Ala-His-Gly-Lys-Lys-Val-Leu-Gly-Ala-Phe-Ser-Gly-Lys-Leu-Ala-His-
Leu-Asp-Asn-Leu-Lys-Gly-Thr-Phe-Ala-Thr-Leu-Ser-Glu-Leu-His-Cys-Asp-Lys-Leu-His-Val-Asp-
Pro-Glu-Asn-Phe-Arg-Leu-Leu-Gly-Asn-Val-Leu-Val-Cys-Val-Leu-Ala-His-His-Phe-Gly-Lys-Glu-
Met-
Val-His-Leu-Thr-
Pro-Glu-Gly-Lys-Ser-Ala-Val-
Thr-Ala-Leu-Tyr-Gly-Lys-Val-Asn-
Val-Asp-Glu-Val-Gly-Gly-Glu-Ala-
Leu-Gly-Arg-Leu-Leu-Val-Val-Tyr-
Pro-Tyr-Thr-Gln-Arg-Phe-Phe-Glu-
Ser-Phe-Gly-Asp-Leu-Ser-Thr-Pro-
Asp-Ala-Val-Met-Gly-Asn-Pro-Lys-
Val-Lys-Ala-His-Gly-Lys-Lys-Val-Leu-
Gly-Ala-Phe-Ser-Asp-Gly-Leu-Ala-His-
Leu-Asp-Asn-Leu-Lys-Gly-Thr-Phe-
Ala-Thr-Leu-Ser-Glu-Leu-His-Cys-
Asp-Lys-Leu-His-Val-Asp-Pro-Glu-
Asn-Phe-Arg-Leu-Leu-Gly-
Val-Leu-Val-Cys-Val-Leu-
Ala-His-
His-Phe-Gly-Lys-Glu-
Phe-Thr-
Pro-Pro-Val-Gln-Ala-Ala-Tyr-Gln-
Lys-Val-Val-Ala-Gly-Val-Ala-Asn-
Ala-Leu-Ala-His-Lys-Tyr-His-
Met-Val-Leu-Ser-Pro-Ala-Asp-Lys-
Thr-Asn-Val-Lys-Ala-Ala-Tyr-Gly-Lys-Val-
Gly-Ala-His-Ala-Gly-Glu-Tyr-Gly-Ala-Glu-Ala-
Leu-Glu-Arg-Met-Phe-Leu-Ser-Phe-Pro-Thr-Thr-
Lys-Thr-Tyr-Phe-Pro-His-Phe-Asp-Leu-Ser-His-
Gly-Ser-Ala-Gln-Val-Lys-Gly-His-Gly-Lys-Lys-Val-
Ala-Asp-Ala-Leu-Thr-Asn-Ala-Val-Ala-His-Val-Asp-
Asp-Met-Pro-Asn-Ala-Leu-Ser-Ala-Leu-Ser-Asp-Leu-
His-Ala-His-Lys-Leu-Arg-Val-Asp-Pro-Val-Asn-Phe-
Lys-Leu-Leu-Ser-His-Cys-Leu-Leu-Val-Thr-Leu-Ala-
Ala-His-Leu-Pro-Ala-Glu-Phe-Thr-Pro-Ala-Val-His-
Ala-Ser-Leu-Asp-Lys-Phe-Leu-Ala-Ser-Val-Ser-Thr-
Val-Leu-Thr-Ser-Lys-Tyr-Arg-Met-Val-His-Lys-

Teilzeit Mitarbeiter/in für unsere Betriebs-Cafeteria

Apply now

CeMM, das Forschungszentrum für Molekulare Medizin der ÖAW ist eine internationale Forschungseinrichtung, in der Spitzenforschung betrieben wird, mit dem Ziel, eine vorbeugende und patientengerechtere Medizin des 21. Jahrhunderts zu gestalten. Angesiedelt in einem neuen Forschungsgebäude (Eröffnung 2011) mitten am Campus der Medizinischen Universität Wien und des Allgemeinen Krankenhauses verbindet das CeMM die Erkenntnisse aus der Grundlagenforschung mit dem Wissen aus dem klinischen Alltag. Die Forschungsinteressen konzentrieren sich dabei auf Krebs, Entzündungskrankheiten und immunologische Erkrankungen. Die internationale Ausrichtung des Instituts und die damit verbundene kulturelle Vielfalt sind ein wichtiger Bestandteil des Forschungserfolgs. Es arbeiten ca. 150 Personen aus über 45 Nationen am CeMM. Wir leben die Vielfalt, fördern Gleichstellung und Diversity Management und sind Arbeitgeber, der Chancengleichheit bietet. Wir begrüßen Bewerbungen von Personen mit unterschiedlichsten Voraussetzungen.

Aktuell suchen wir eine/n

Teilzeit Mitarbeiter/in für unsere Betriebs-Cafeteria für 20 Std./Woche

Wir wenden uns mit dieser Ausschreibung an Personen mit Berufserfahrung in der Küchenarbeit oder im Catering, die gerne im Team arbeiten, Hands-on Mentalität mitbringen und ein internationales Arbeitsumfeld schätzen. Diese Position ist aufgrund der familienfreundlichen Arbeitszeiten besonders gut mit dem Studium oder dem Familienmanagement vereinbar.

In dieser Position sind Sie Teil des Cafeteria Teams, und Sie berichten an den Cafeteria Manager. Die Cafeteria des CeMM ist ein wichtiger Begegnungs- und Kommunikationsort. Besonderer Wert wird auf ein freundliches Miteinander und hohe Serviceorientierung, sowie ein abwechslungsreiches Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und eine nährstoffschonende Zubereitung der Speisen

(vorzugsweise nach der „Cook & Chill“-Methode) gelegt. Die Mittagsmahlzeiten werden von externen Anbietern bezogen und in der Cafeteria-Küche aufgefrischt. Snacks und Desserts werden vor Ort frisch zubereitet.

Aufgaben

- Allgemeine Küchenarbeiten (z.B. Wasch-, Schäl- und Schneidetätigkeiten)
- Geschirr spülen, nachschlichten und Besteck polieren
- Herstellung von Snacks
- Reinigungsarbeiten und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Mithilfe bei der Ausgabe von bis zu 150 Essensportionen pro Tag
- Fallweise Vorbereitung und Mithilfe bei Caterings für Veranstaltungen im Haus
- In Vertretung: Zubereitung und Ausgabe von Kaffee- und Teespezialitäten, Verkauf von Snacks und Getränken, fallweise Kassatätigkeit

Profil

- Berufserfahrung in der Küche bzw. der Gastronomie
- Gute Deutsch- und/oder gute Englischkenntnisse
- Hohe Serviceorientierung
- Teamfähigkeit
- Hands-on Mentalität
- Zuverlässigkeit und Gewissenhaftigkeit
- Interesse an Lebensmitteln sowie an der Zubereitung von Snacks, Salaten und Backwaren
- Flexibilität
- Stressresistenz bei Arbeitsspitzen
- Positive Arbeitseinstellung und Freude an der Arbeit in der Küche

Wir bieten

- Sehr gutes Arbeitsklima, ein wertschätzendes Umfeld und die Möglichkeit mit ForscherInnen aus über 45 Nationen zusammenzuarbeiten
- Verlässliche und mitarbeiterorientierte Dienstpläne (Cafeteria-Öffnungszeiten Mo-Fr 8:00 – 18:00 Uhr)
- Geregelte, familien- oder studienfreundliche Arbeitszeiten (z.B. 11:00 – 15:00 Uhr bei 20 Std./Woche), wobei wir auf Ihre Flexibilität im Vertretungsfall (z.B. Urlaub) zählen.
- Moderner Arbeitsplatz in einem gepflegten Gebäude mit High-Tech Equipment
- Zentrale Lage mit sehr guter Anbindung ans öffentliche Verkehrsnetz
- Möglichkeit der Teilnahme an Teamsportaktivitäten und Social Events im CeMM
- Bruttomonatsgehalt von mind. 790,- EUR brutto für 20 Std./Woche (je nach Erfahrung und Ausbildung)

Bewerbung

Wir freuen uns über Ihre ***Online-Bewerbung***

Ihre Bewerbungsunterlagen sollten Ihr aussagekräftiges Motivationsschreiben, Ihren Lebenslauf und falls vorhanden, Ihre Dienstzeugnisse enthalten.

Bewerbungsschluss: 30.11.2019

Startdatum: ab sofort

Wir behalten uns das Recht vor, Kandidatinnen und Kandidaten auf rollierender Basis vor Ablauf der Bewerbungsdeadline zu kontaktieren.

Nähere Informationen zum CeMM finden Sie unter www.cemm.at

Additional information

City	Vienna
Position type	Part-time employee
Start of work	01.12.2019

Responsible

Mitra Eva Baghai

[Apply now](#)