



HOTEL KRONE LENZBURG

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Souschef (m/w)

Die Küche der Krone ist weit über die Grenzen von Lenzburg bekannt und beliebt. Saisonale, einheimische aber auch experimentelle Gerichte von hoher Qualität sind ihr Markenzeichen. Ausgewählte Fleischstücke vom Beefer und ganze Fische vom Grill führen die Hitliste der beliebtesten Gerichte an.

Als Sous Chef unterstützen Sie den Küchenchef bei der Führung der Küchenbrigade mit 15 Mitarbeitenden und Lernenden. Sie sind für die Qualität der Speisen im à la carte- sowie Seminar-, Bankett und Cateringgeschäft bis zu 1000 Gästen verantwortlich. Weitere Aufgaben sind das Bestellwesen und die Rechnungskontrolle, die Mitarbeiterführung, das Schreiben von Speisekarten und Bankettmenüs, die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie das Ausbilden der Lernenden. Loyalität zum Haus und Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Köchin und bereits einige Jahre Berufserfahrung sammeln können. Darüber hinaus ist Ihnen eine Führungsposition nicht fremd. Idealerweise sind Sie im Besitz des Ausbilder-Zertifikates für Koch-Lernende. Fließendes Deutsch in Wort und Schrift sind Grundvoraussetzungen für die Stelle.

Sie erwarten eine abwechslungsreiche Stelle mit motivierten, jungen Mitarbeitern sowie Weiterbildungs- und Aufstiegschancen. Darüber hinaus profitieren Sie von 25% Mitarbeiterrabatt in allen Aargauhotels.ch und weltweiten Vergünstigungen innerhalb der ACCOR-Gruppe.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, bevorzugt in elektronischer Form an:

Mercure Hotel Krone Lenzburg
Kronenplatz 20, 5600 Lenzburg, Schweiz

Telefon: +41 62 886 65 65

E-Mail: alexandra.wohlfahrt@krone-lenzburg.ch

Internet: www.krone-lenzburg.ch

Ansprechpartner: Frau Alexandra Wohlfahrt