



Sous - Chef (m/w) Schlossrestaurant Habsburg

Stellenbeschreibung	<p>Der Mitarbeitende setzt sich im Rahmen der zugewiesenen Arbeiten dafür ein, dass die Ziele des Betriebes erreicht werden. Diese sind:</p> <ul style="list-style-type: none">• Freundlichkeit, Sauberkeit und Kompetenz• Hoher Qualitätsstandard• Gutes Arbeitsklima unter den Mitarbeitenden <p>Das heisst: Zufriedene Gäste und Mitarbeitende, die sich wohl fühlen.</p> <p>Die vielseitige Aufgabe umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none">• Unterstützung des Küchenchefs in der Planung des kulinarischen Angebotes• Produktion sämtlicher Gerichte in Topqualität• Einhaltung der Hygienerichtlinien• Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung• Mithilfe der täglichen Sauberkeitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen• Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit• Teilnahme der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung• Teilnahme der wöchentlichen Kadersitzung• Ausbildung der Berufslernenden
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Eine abgeschlossene Berufslehre• Erfahrung in ähnlicher Position• Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf
Das erwartet Sie	<ul style="list-style-type: none">• Lebhafter Betrieb mit Veranstaltungsräumlichkeiten• Rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen• Gartenterrasse für 120 Personen• Weinkeller• Aufgestelltes, junges Team
Leistung / Lohn	<ul style="list-style-type: none">• Lohn nach Absprache• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch• Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Eintritt	Per Januar 2018 oder nach Vereinbarung
Ihr Kontakt	Salome Meier administration@aarehof.ch / 062 887 84 84