



Restaurationsfachfrau/-mann 80-100%

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 vielseitigen Aufgaben umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aktive Betreuung der Gäste• Führen einer eigenen Station (à la carte- und Bankettservice)• Einhalten der Hygienevorschriften, Ordnung und Kontrolle• Kontrolle der Tageseinnahmen sowie die korrekte Abrechnung• Teilnahme an Mitarbeitersitzungen und –schulungen
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Eine abgeschlossene Berufslehre und/oder Serviceerfahrung• Aufgestellte und gewinnende Person• 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• familiäres Arbeitsklima
Leistung / Lohn	<ul style="list-style-type: none">• Lohn nach Absprache• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch• Karriereplanung und bezahlte Weiterbildung• Aufstiegsmöglichkeiten in der Hotelgruppe• interne Weiterbildungen• betriebliches Gesundheitsmanagement• transparente Arbeitszeitkontrolle
Eintritt	<p>1. Stelle: 15. April bis 30. September 2019 2. Stelle: 1. Mai bis 30. September 2019 3. Stelle: 1. Juli bis 31. Dezember 2019 Ein-und Austritt nach Vereinbarung</p>
Ihr Kontakt	<p>Salome Meier Hotel Aarehof Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg</p> <p>062 887 84 84 administration@aarehof.ch</p>