

GESUCHT

Chef de Partie (m/w/d) 100% **... ab sofort oder nach Vereinbarung**

Wir sind:

... das Schlossrestaurant Habsburg mit atemberaubender Aussicht und toller Location
... rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen, Gartenterrasse für 100 Personen
... herzliches, junges Team und abwechslungsreiche Arbeit

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- ✓ Selbständige Postenführung
- ✓ Mise en Place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten
- ✓ À la Carte Service sowie Bankettanlässe
- ✓ Mithilfe der täglichen Sauberheitskontrollen sowie Qualitätssicherung an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen
- ✓ Teilnahme an Küchensitzungen

Du bringst mit:

- ✓ Herzlichkeit und Freude am Beruf
- ✓ Teamfähig und belastbar
- ✓ Flexibel und pflichtbewusst
- ✓ abgeschlossene Berufslehre als Koch
- ✓ Mobil (Auto)

Dich erwartet:

- ✓ Arbeit mit Zimmerstunde (mittags & abends) jeweils Mittwoch - Sonntag
- ✓ Angemessener Lohn nach Vereinbarung
- ✓ 25% Mitarbeiterabbatt in allen Partnerbetrieben der Aargauhotels.ch
- ✓ Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Du hast Interesse Teil unseres Teams zu werden?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbungsunterlagen an:

Schlossrestaurant Habsburg
Sara Rüeger
administration@aarehof.ch

