



Koch oder Jungkoch 100% (m/w)

<p>Stellenbeschreibung</p>	<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"> • Herzlichkeit, Sauberkeit und Kompetenz • Hoher Qualitätsstandard • Gutes Arbeitsklima unter den Mitarbeitenden <p>Das heisst: Begeisterte Gäste und Mitarbeitende, die sich wohlfühlen.</p> <p>Die vielseitige Aufgabe umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung, Fertigung und Qualität aller Speisen (Einsatz auf allen Posten) • Mis-en-Place-Arbeiten vor dem Service • Reinigungsarbeiten in der Küche und im Office • Aufräum- und Abschlussarbeiten vor täglichem Betriebsschluss • Kontrolle der Lebensmittellieferungen • Mitverantwortlich für die einwandfreie Lagerung sämtlicher Lebensmittel • Mithilfe bei der Aufnahme des Kücheninventars • Qualitätskontrolle in jeder Hinsicht • Unterstützung im Office • Mithilfe bei der Instandhaltung aller Küchenmaschinen • Sorgfältiger Umgang mit Strom, Gas, Licht und Wasser • Sauberheitskontrollen an Arbeitsplätzen, in Lager- und Kühlräumen • Vorschläge für Speisekarten liefern • Informationen zu aktuellen Anlässen, Neuerungen, etc. einholen
-----------------------------------	--

<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herzlichkeit und Freude am Beruf • eine qualifizierte Ausbildung als Koch • sehr gutes Fachwissen im Bereich Fleisch • Teamfähig • Kreativität, Flexibilität, hohe Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit • Sauberkeit und ein gepflegtes Erscheinungsbild • Bereitschaft auch abteilungsübergreifend zu Helfen
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Neueröffnung • Trendiges Grillrestaurant mit 80 Sitzplätzen und einer Weinauswahl, die Weinkennern das Herz höher schlagen lässt • 66 moderne Hotelzimmer (davon 30 Appartements) • Grosszügige Lobby mit Bar und im Sommer Terrasse im Grünen • Motiviertes, engagiertes, starkes Team • Schichtdienst im Teildienst, Samstagmittag und Sonntag frei • Ferien, 13. Monatslohn sowie Feiertage gemäss L-GAV
<p>Leistung / Lohn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn nach Absprache • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch • Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
<p>Eintritt</p>	<p>Per Januar 2021 oder nach Vereinbarung.</p>
<p>Ihr Kontakt</p>	<p>Über Ihre elektronische Bewerbung freut sich:</p> <p>Centurion Towerhotel Frau Bernadette Klauenbösch bk@aargauhotels.ch www.centurion-towerhotel.ch</p>