

GESUCHT

Chef de partie 100% (m/w/d) ... ab 1. März oder nach Vereinbarung

Wir sind:

- ... spannender Betrieb mit 60 Zimmern, Restaurant Lavande, 5 Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten
- ... modernes Restaurant und schöne Säle
- ... herzliches, junges Team und abwechslungsreiche Arbeit

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Selbständige Postenführung (Entremetier / Gardemanger)
- Mise en Place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten
- À la Carte Service, Bankett- & Seminaranlässe sowie Caterings
- Mithilfe bei der Ausbildung der Kochlernenden
- Mithilfe der täglichen Sauberheitskontrollen sowie Qualitätssicherung an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen
- Teilnahme an Küchensitzungen
- Einsätze in unserem Partnerbetrieb Schlossrestaurant Habsburg

Du bringst mit:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie 1-2 Jahre Berufserfahrung
- Herzlichkeit und Freude am Beruf
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität und Pflichtbewusstsein

Dich erwartet:

- Samstag und Sonntag in der Regel frei
- Flexible Arbeitszeiten mit Zimmerstunde und Durchdienst
- Gratis Parkplatz
- Ein abwechslungsreiches und spannendes Arbeitsumfeld mit Perspektive
- Ein junges und dynamisches Team
- Gestaltungsspielraum und Entwicklungsmöglichkeiten in einem zukunftssicheren Unternehmen
- 25% Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben der Aargauhotels.ch

Interessiert?

Dann freut sich Sara Rüeger auf deine Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Aarehof
Bahnhofstrasse 5
5103 Wildegg
administration@aarehof.ch