

GESUCHT

Chef de partie oder Koch (m/w) 100% ... ab 1. Januar 2022 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 Sauberkeitskontrollen sowie Qualitätssicherung an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen
- ✓ Teilnahme an Küchensitzungen
- ✓ Einsätze in unserem Partnerbetrieb Schlossrestaurant Habsburg

Du bringst mit:

- ✓ Herzlichkeit und Freude am Beruf
- ✓ Teamfähig und belastbar, flexibel und pflichtbewusst
- ✓ abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie 1-2 Jahre Berufserfahrung
- ✓ Auto von Vorteil

Dich erwartet:

- ✓ Lohn nach Absprache
- ✓ 25% Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben der Aargauhotels.ch
- ✓ Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Anstellung ab Januar 2022 oder nach Vereinbarung

**Du hast Interesse Teil unseres
Teams zu werden?**

**Dann freuen wir uns auf
Deine Bewerbung an:**

Hotel Aarehof Wildegg

Regula Müller

administration@aarehof.ch

