

GESUCHT



Sous-Chef m/w 100%

... ab 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Wir sind:

... das 3*** Hotel Lenzburg mit 3 Schwimmbadkiosks & Cateringpartner des Schloss Lenzburg

Wir haben:

... 120 Restaurantplätze, 1 Bankettsaal für 120 Personen und 21 moderne Hotelzimmer

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- ✓ Zubereitung saisonaler Schweizer Speisen, neu interpretiert & cool angerichtet
- ✓ Organisation, Führung und Mithilfe bei Banketten und Caterings mit bis zu 300 Personen
- ✓ Operative Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- ✓ Unterstützung bei der Ausbildung der Berufslernenden in der Küche
- ✓ Einkauf & Bestellung von Lebensmitteln und deren Kontrolle bei Anlieferung
- ✓ Kalkulation der Speisen & Einhaltung der Rezepte
- ✓ Sauberes, freundliches & positives Auftreten

Du bringst mit:

- ✓ Abgeschlossene Berufslehre EFZ
- ✓ 2-3 Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Küche
- ✓ Leidenschaft am Beruf, hohe Teamfähigkeit, Flexibilität & Belastbarkeit
- ✓ Saubere, genaue Arbeitsweise, neue Ideen & Kreativität

Dich erwartest:

- ✓ Angemessener Lohn nach Vereinbarung
- ✓ 25% Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben der aargauhotels.ch
- ✓ Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Freiwünsche werden nach den betrieblichen Möglichkeiten erfüllt
- ✓ Ein tolles Arbeitsklima, welches die Balance zwischen Spass & Ernsthaftigkeit bestens umzusetzen weiss.
- ✓ Osterfrei, Sommerferien und Weihnachtsferien
- ✓ Jährliche Gesundheits- und Geburtstagsgutscheine
- ✓ Samstagmittag & Sonntag ist das Restaurant geschlossen.
Bei Anlässen am Samstag oder Sonntag wird Dein Einsatz & Mithilfe erwartet.

Du möchtest schauen wer wir sind:

 Restaurant ECHT Schweizerisch – Hotel Lenzburg

 hotellenzburg_restaurantecht

Du hast Interesse Teil unseres Teams zu werden? Dann sende bitte Deine Bewerbung an:

Hotel Lenzburg
 Mario Wieser
 Aavorstadt 26
 5600 Lenzburg
 062 888 87 87
 direktion
 @hotellenzburg.ch

