

GESUCHT

Chef de partie (m/w) 100% ... ab 1. Juli 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 Ihren Aufgaben gehören:

- ✓ Selbständige Postenführung (Entremetier / Gardemanger)
- ✓ Mise en Place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten
- ✓ À la Carte Service, Bankettanlässe und Caterings
- ✓ Mithilfe bei der Ausbildung der Kochlernenden
- ✓ Mithilfe der täglichen Sauberkeitskontrollen sowie Qualitätssicherung an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen
- ✓ Teilnahme an Küchensitzungen

Sie bringen mit:

- ✓ Herzlichkeit und Freude am Beruf
- ✓ Teamfähig und belastbar
- ✓ Flexibel und pflichtbewusst
- ✓ abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie 1-2 Jahre Berufserfahrung

Sie erwarten:

- ✓ Lohn nach Absprache
- ✓ 25% Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben der Aargauhotels.ch
- ✓ Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

**Sie haben Interesse Teil unseres
Teams zu werden?
Dann freuen wir uns auf Ihre
Bewerbung an:**

Hotel Aarehof Wildegg
Regula Müller
administration@aarehof.ch

