

## GESUCHT

### **Chef de Partie (m/w) 100%** **... ab sofort oder nach Vereinbarung**

#### **Wir sind:**

... das Schlossrestaurant Habsburg mit atemberaubender Aussicht und toller Location  
... rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen, Gartenterrasse für 100 Personen  
... herzliches, junges Team und abwechslungsreiche Arbeit

#### **Zu Ihren Aufgaben gehören:**

- ✓ Selbständige Postenführung
- ✓ Mise en Place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten
- ✓ À la Carte Service sowie Bankettanlässe
- ✓ Mithilfe bei der Ausbildung der Kochlernenden, Praktikanten
- ✓ 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
- ✓ Mobil (Auto)

#### **Sie erwartet:**

- ✓ Arbeit mit Zimmerstunde (mittags & abends) jeweils Mittwoch - Sonntag
- ✓ Angemessener Lohn nach Vereinbarung
- ✓ 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](mailto:administration@aarehof.ch)

