



## Junior Sous-Chef (m/w)

<b>Stellenbeschreibung</b>	<p>Der Mitarbeitende setzt sich im Rahmen der zugewiesenen Arbeiten dafür ein, dass die Ziele des Betriebes erreicht werden. Diese sind:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Freundlichkeit, Sauberkeit und Kompetenz</li><li>• Hoher Qualitätsstandard</li><li>• Gutes Arbeitsklima unter den Mitarbeitenden</li></ul> <p>Das heisst: Zufriedene Gäste und Mitarbeitende, die sich wohl fühlen.</p> <p>Die vielseitige Aufgabe umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Selbständige Führung des eigenen Postens (Gardemanger, Entremetier bzw. Saucier, bei Abwesenheit des Küchenchefs oder Sous-Chefs)</li><li>• Unterstützung bei der Angebotsplanung</li><li>• Führen des Teams bei Abwesenheit des Küchenchefs oder Sous-Chefs</li><li>• Mise en place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten</li><li>• À la carte Service, Bankettanlässe und Caterings</li><li>• Mithilfe bei der Ausbildung der Kochlernenden</li><li>• Mithilfe der täglichen Sauberkeitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen</li><li>• Teilnahme der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung</li><li>• Unterstützung des Sous-Chefs im Bestellwesen</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eine abgeschlossene Berufslehre</li><li>• Erfahrung in ähnlicher Position</li><li>• Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf</li></ul>
<b>Das erwartet Sie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebhafter Betrieb mit Veranstaltungsräumlichkeiten</li><li>• Rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen</li><li>• Gartenterrasse für 120 Personen</li><li>• Weinkeller</li><li>• Aufgestelltes, junges Team</li></ul>
<b>Leistung / Lohn</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lohn nach Absprache</li><li>• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch</li><li>• Karriereplanung und bezahlte Weiterbildung</li><li>• Aufstiegsmöglichkeiten in der Hotelgruppe</li><li>• interne Weiterbildungen</li><li>• betriebliches Gesundheitsmanagement</li><li>• transparente Arbeitszeitkontrolle</li></ul>
<b>Eintritt</b>	Per Mitte März 2019 oder nach Vereinbarung, unbefristet
<b>Ihr Kontakt</b>	Salome Meier Hotel Aarehof Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg 062 887 84 84 <a href="mailto:administration@aarehof.ch">administration@aarehof.ch</a>