

Chef de Partie

Entremetier oder Saucier, 100% (m/w)

<p>Stellenbeschrieb</p>	<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"> • Freundlichkeit, Sauberkeit und Kompetenz • Hoher Qualitätsstandard • Gutes, respektvolles und unterstützendes Verhalten gegenüber den Mitarbeitenden <p>Das heisst: Zufriedene Gäste und Mitarbeitende, die sich wohl fühlen.</p> <p>Die vielseitige Aufgabe umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbständiges arbeiten mit viel Eigenverantwortung • 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 Reinigung, Sauberheitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen • Teilnahme der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung
<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eine abgeschlossene Berufslehre • Teamfähig, belastbar und ganz viel Freude am Beruf • Zwischen 20 und 30 Jahren
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebhafter Betrieb mit regionaler, marktfrischer Küche • Gehobenes Restaurant Bärenstübli

	<ul style="list-style-type: none"> • Rustikales Restaurant Suhrerstübli • Restaurant Bistro • Schöne Terrasse mit ca. 120 Sitzplätzen • 2 Bankettsäle bis 120 Personen • Cateringabteilung bis 500 Personen • Aufgestelltes, junges, aufstrebendes Team
Leistung / Lohn	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn nach Absprache • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch • Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Eintritt	Per sofort oder nach Vereinbarung
Ihr Kontakt	Bernadette Klauenbösch Hotel Bären Suhr AG Bernstr.- West 56 5034 Suhr 062 855 25 25 bk@aargauhotels.ch www.baeren-suhr.ch