



WIR SUCHEN DICH!

Küchenchef 100% (m/w/d) per 1. Dezember 2022 oder nach Vereinbarung

Wir sind:

...das Hotel Restaurant Bären in Suhr mit 31 Zimmern und unserem 13 Punkte Gault Millau Restaurant Bärenstübli. In den verschiedenen Räumlichkeiten dürfen wir Bankette und Seminare bis zu 150 Gäste kulinarisch verwöhnen. Caterings bis 1000 Personen runden unser Angebot ab.

Zu deinen Aufgaben gehören:

- Führen des Küchenteams (ca. 6 – 8 Personen)
- Verantwortlich für sämtliche Speisekarten (Gault Millau und Bankette/Catering)
- Kalkulationen, Inventarbewirtschaftung
- Zubereitung saisonaler Gerichte, neu interpretiert & cool angerichtet
- Verantwortung für alle Veranstaltungen Küchenseitig
- Bestellung von Lebensmitteln und Kontrolle der Anlieferung
- Einhaltung der gesetzlichen Lebensmittelvorschriften
- Berufslernendenausbildung

Du bringst mit:

- Herzlichkeit und Freude am Beruf
- eine qualifizierte Ausbildung als Küchenchef oder Sous-Chef
- Führungsstärke
- Teamfähigkeit
- Kreativität, Flexibilität, hohe Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit

Dich erwartet:

- Angemessener Lohn nach Vereinbarung
- Du kannst deine eigenen Ideen einbringen und umsetzen
- Sonntag & Montag fixe Ruhetage
- 25% Mitarbeiterrabatt in allen Aargauhotels-Betrieben und weitere Benefits

**Du hast Interesse Teil unseres Teams zu werden und den Bären aktiv mitzugestalten?
Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!**

Hotel Bären Suhr
Bernadette Klauenbösch
bk@aargauhotels.ch



baeren-suhr