

## Chef de Partie 100% (m/w)

### Vorzugsweise Gardemanger / Patisserie

<p><b>Stellenbeschreibung</b></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"> <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>• Zubereitung, Fertigung und Qualität aller Speisen</li> <li>• Mis-en-place-Arbeiten vor dem Service</li> <li>• Aufräum- und Abschlussarbeiten vor täglichem Betriebsschluss</li> <li>• Kontrolle der Lebensmittellieferungen</li> <li>• Mitverantwortlich für die einwandfreie Lagerung sämtlicher Lebensmittel</li> <li>• Mithilfe bei der Aufnahme des Kücheninventars</li> <li>• Qualitätskontrolle in jeder Hinsicht</li> <li>• Mithilfe bei der Instandhaltung aller Küchenmaschinen</li> <li>• Sorgfältiger Umgang mit Strom, Gas, Licht und Wasser</li> <li>• Sauberheitskontrollen an Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und Frigo's</li> <li>• Vorschläge für Standardspeisekarten und Spezialitätenwochen liefern</li> <li>• Informationen zu aktuellen Anlässen, Neuerungen, etc. einholen</li> </ul>
-----------------------------------	---

<b>Voraussetzung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herzlichkeit und Freude am Beruf</li> <li>• eine qualifizierte Ausbildung in der Gastronomie</li> <li>• Teamfähig</li> <li>• Kreativität, Flexibilität, hohe Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit</li> <li>• Sauberkeit und ein gepflegtes Erscheinungsbild</li> <li>• Führungsqualitäten, Teamfähigkeit, Eigenverantwortlichkeit</li> </ul>
<b>Das erwartet Sie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgestelltes Team</li> <li>• Schichtdienst, Sonntag Frei</li> <li>• 5 Wochen Ferien</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>• Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten</li> </ul>
<b>Eintritt</b>	Per 1. Januar 2022 oder nach Vereinbarung.
<b>Ihr Kontakt</b>	<p>HOTEL Bären Suhr</p> <p>Frau Bernadette Klauenbösch Bernstrasse-West 56 5034 Suhr</p> <p>062 855 25 25 bk@aargauhotels.ch</p> <p>www.baeren-suhr.ch</p>