



Chef de partie / Commis (m/w)

Stellenbeschreibung	<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 Arbeitsklima unter 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">• Selbständige Führung des eigenen Postens (Gardemanger, Entremetier bzw. Saucier, bei Abwesenheit des Küchenchefs oder Sous-Chefs)• 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 Sauberheitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen• Teilnahme der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Eine abgeschlossene Berufslehre• Erfahrung in ähnlicher Position• Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf
Das erwartet Sie	<ul style="list-style-type: none">• Lebhafter Betrieb mit Veranstaltungsräumlichkeiten• Rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen• Gartenterrasse für 120 Personen• Weinkeller• Aufgestelltes, junges Team
Leistung / Lohn	<ul style="list-style-type: none">• Lohn nach Absprache• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch• Karriereplanung und bezahlte Weiterbildung• Aufstiegsmöglichkeiten in der Hotelgruppe• interne Weiterbildungen• betriebliches Gesundheitsmanagement• transparente Arbeitszeitkontrolle
Eintritt	Ab 1.April bis 30. September 2019 oder nach Vereinbarung
Ihr Kontakt	Salome Meier Hotel Aarehof Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg 062 887 84 84 administration@aarehof.ch