

Küchenchef (m/w) 100%

<p>Stellenbeschreibung</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 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"> • Planung des kulinarischen Angebotes gemäss Restaurantkonzept • Produktion sämtlicher Gerichte in Topqualität • Qualitätskontrolle aller Gerichte • Einhaltung der Hygienerichtlinien • Wirtschaftlicher Einkauf und Lagerbewirtschaftung • tägliche Sauberkeitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen • Führen des Küchenteams und erstellen der Einsatzplanung • Leitung der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung sowie regelmässigen Teamsitzungen • Teilnahme der wöchentlichen Kadersitzung inklusive Daily-Besprechung • Ausbildung der Berufslernenden
<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position • Führungserfahrung • Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebhafter Betrieb mit 61 Zimmer, einem Restaurant, 5 Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten • Modernes Restaurant und wunderschöne Säle • Aufgestelltes, junges Team
<p>Leistung / Lohn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn nach Absprache • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch • Weiterbildungsmöglichkeiten
<p>Eintritt</p>	<p>Per 15. August 2019 oder nach Vereinbarung</p>
<p>Ihr Kontakt</p>	<p>Salome Meier administration@aarehof.ch / 062 887 84 84</p>