



Chef de Partie 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"> • Zubereitung, Fertigung und Qualität aller Speisen • Mis en place-Arbeiten vor dem Service • Reinigungsarbeiten in Küche und im Office • Aufräum- und Abschlussarbeiten vor täglichem Betriebsschluss • Kontrolle der Lebensmittellieferungen • Mitverantwortlich für die einwandfreie Lagerung sämtlicher Lebensmittel • Mithilfe bei der Aufnahme des Kücheninventars • Qualitätskontrolle in jeder Hinsicht • Mithilfe bei der Instandhaltung aller Küchenmaschinen • Erledigung des Küchen- und Restaurantgeschirr-Abwasch (Office) • Sorgfältiger Umgang mit Strom, Gas, Licht und Wasser • Sauberheitskontrollen an Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und Frigors • Vorschläge für Standardspeisekarten und Spezialitätenwochen liefern • Informationen zu aktuellen Anlässen, Neuerungen, etc. einholen
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herzlichkeit und Freude am Beruf • eine qualifizierte Ausbildung in der Gastronomie • Teamfähig • Kreativität, Flexibilität, hohe Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit • Sauberkeit und ein gepflegtes Erscheinungsbild • Führungsqualitäten, Teamfähigkeit, Eigenverantwortlichkeit
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgestelltes, junges Team • Schichtdienst, sowie Wochenenddienst • 5 Wochen Ferien • Betriebsferien Weihnachten/Neujahr
<p>Leistung / Lohn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn nach Absprache • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch • Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
<p>Eintritt</p>	<p>Per Juli 2019 oder nach Vereinbarung.</p>
<p>Ihr Kontakt</p>	<p>HOTEL aarau-WEST</p> <p>Frau Bernadette Klauenbösch Muhenstrasse 58 5036 Oberentfelden</p> <p>062 737 01 01 administration@aarau-west.ch</p> <p>www.hotelaarauwest.ch</p>