



Sous Chef mit **Karrieremöglichkeit 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"> • übernehmen einer Führungsposition in unserem kleinen, kreativen Team • Stellvertretung des Küchenchefs • Verantwortlich für die Berufslernendenausbildung • mitverantwortlich für den fachgerechten Service in der Küche und im Lager • Mithilfe bei der Aufnahme des Kücheninventars • Qualitätskontrolle in jeder Hinsicht • Mithilfe bei der Instandhaltung aller Küchenmaschinen • 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 • mitverantwortlich für optimales Mise en Place in allen Food Bereichen • gute Kenntnisse im kostenbewussten Einkauf, der Lagerhaltung und Organisation
-----------------------------------	---

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