

GESUCHT

Sous Chef (m/w/d) 80-100% **... ab sofort oder nach Vereinbarung**

Wir sind:

- ... das Schlossrestaurant Habsburg mit atemberaubender Aussicht und toller Location
- ... rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen, Gartenterrasse für 100 Personen
- ... herzliches, junges Team und abwechslungsreiche Arbeit

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Übernehmen einer Führungsposition in unserem aufgestellten Team
- Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Selbständige Postenföhrung sowie Stellvertretung für andere Posten
- À la Carte Service sowie Bankettanlässe
- Einbringen von kreativen Vorschlägen für die Speisekarte
- Mithilfe der täglichen Sauberkeitskontrollen sowie Qualitätssicherung an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen inkl. Aufnahme des Kücheninventars
- Aktive Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden
- Teilnahme an Küchensitzungen und internen Schulungen

Du bringst mit:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Herzlichkeit und Freude am Beruf
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Kreativität, hohe Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit
- Flexible und pflichtbewusste Arbeitsweise
- Mobilität (Auto)

Dich erwartet:

- Engagiertes, dynamisches Team
- Arbeit mit Zimmerstunde (mittags & abends) jeweils Mittwoch - Sonntag
- Angemessener Lohn nach Vereinbarung
- 25% Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben der Aargauhotels.ch
- Attraktive Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Du hast Interesse Teil unseres Teams zu werden?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbungsunterlagen an:

Schlossrestaurant Habsburg
Sara Rüeger
062 887 84 84
administration@aarehof.ch