

## Chef de Partie / Junior Sous Chef

<p>Stellenbeschreibung</p>	<p>Sie sind ein(e) begeisterte(r), innovative(r) Koch/Köchin und suchen eine spannende neue Herausforderung?</p> <p>Als Mitglied unseres 8-köpfigen Küchenteams unterstützen Sie unsere Küchenleitung in allen Belangen, dazu gehören auch die Angebotsgestaltung, die Einhaltung der Hygienerichtlinien HACCP und die Ausbildung der Lernenden. Wir kochen mehrheitlich mit Frischprodukten. Convenience wird nur punktuell und ergänzend eingesetzt. Die Liebe zum Produkt und zum Detail steht bei uns an erster Stelle.</p> <p>In der Funktion des Junior Sous Chef gehören Sie zum Kader und sind nebst Ihrer Leidenschaft für Lebensmittel und Ihrem hohen Qualitätsbewusstsein für folgende Aufgaben zuständig:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbständiges Arbeiten mit Schwerpunkt Entremetier und Saucier sowie Stellvertretung des Sous Chefs</li> <li>• Verantwortlich für die Produktion eines neuzeitlichen, gesunden und saisonalen Angebots</li> <li>• Mise-en-place-Arbeiten vor dem Service für den à la carte Bereich wie auch für Bankette und Caterings</li> <li>• Kontrolle der Lebensmittellieferungen und Mitverantwortlich für die einwandfreie Lagerung</li> <li>• Unterstützung des Küchenchefs und des Sous Chefs in allen Belangen der Führung und Planung in der Küche</li> <li>• Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden</li> </ul>
<p>Voraussetzung</p>	<p>Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch EFZ oder ein gleichwertiges Diplom. Ihre mehrjährige Erfahrung in der à la carte und Bankettgastronomie hat Ihre Kreativität und Ihr Fachwissen gefördert. Sie sind bereit, mehr Verantwortung zu übernehmen und Sie sind voller Ideen und möchten diese in einem neuen Betrieb einbringen.</p>

### Hotel Zofingen AG

Kirchplatz 30, CH-4800 Zofingen, Phone +41 62 745 03 00, Fax +41 62 745 03 99

UID CHE-112.002.348 MWST

[www.hotel-zofingen.ch](http://www.hotel-zofingen.ch) - E-Mail: [info@hotel-zofingen.swiss](mailto:info@hotel-zofingen.swiss)

# HOTEL ZOFINGEN

Voraussetzung	Wir suchen für diese interessante Stelle eine aufgestellte sowie organisationsstarke Fachperson: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse</li> <li>• Sie sind eine engagierte, mitdenkende und sozialkompetente Persönlichkeit</li> <li>• Sie sind teamfähig</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das erwartet Sie</li> </ul>	Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre, bei Interesse Weiterbildungsmöglichkeiten und Raum für Kreativität. Dies in einer spannenden, abwechslungsreichen und fordernden Umgebung. Es erwartet Sie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Langjähriges, gut eingespieltes Team</li> <li>• Schichtdienst inklusive Wochenende</li> <li>• 5 Wochen Ferien, 2 Wochen Betriebsferien im Juli, 3 Wochen individuell</li> </ul>
Leistung / Lohn	Wir bieten ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie korrekte Anstellungsbedingungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% Anstellung</li> <li>• Lohn nach Absprache und der Position entsprechend</li> <li>• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch</li> <li>• Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten</li> </ul>
Eintritt	Per sofort oder nach Vereinbarung.
Ihr Kontakt	Hotel Zofingen Herr Rudolf Günthardt, Gastgeber oder Herr Hans Ismaier, Küchenchef  062 745 03 00 bankett@hotel-zofingen.swiss www.hotel-zofingen.ch