



GESUCHT

Sous Chef (m/w/d) 80-100%

(ab September 2023 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:

- Selbständige Postenführung
- Mise en Place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten
- À la Carte Service, Bankette-Anlässe und Caterings
- Tätigen von Bestellungen
- Angebotsgestaltung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Ausbildung der Kochlernenden
- Mithilfe der täglichen Sauberkeitskontrollen sowie Qualitätssicherung an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen
- Teilnahme an Küchensitzungen
- Verantwortlich für Tagesgeschäft & Küchenteam in Abwesenheit des Küchenchefs

Du bringst mit:

- Herzlichkeit und Freude am Beruf
- Teamfähig und belastbar
- Flexibel und pflichtbewusst
- abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie Berufserfahrung
- von Vorteil Erfahrung in ähnlicher Position

Dich erwartet:

- 25% Mitarbeiterrabatt in allen Partnerbetrieben der Aargauhotels.ch
- Arbeiten mit Zimmerstunde sowie jeden Montag- und Dienstag frei
- Fairer Lohn sowie gute Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Tolles, eingespieltes Team mit Sinn für Humor
Kostenloser Parkplatz
- Wunderschöne Location

Interessiert?

Dann freut sich unsere HR-Leiterin Sara Rüeger auf deine elektronischen Bewerbungsunterlagen an:
jobs@aargauhotels.ch