

Ideal als: Junior-Kader-Praktikum Führung Schlossbistro Lenzburg

<p>Information/ Stellenbeschreibung</p>	<p>Ein Team von ‚Wohlfühlmanagern‘ zeigt Begeisterung für die Branche. Wir sorgen gemeinsam für Herzlichkeit, Sauberkeit und Kompetenz Einen hohen Qualitätsstandard Ein gutes Arbeitsklima unter den Mitarbeitenden</p> <p>Unser aller Gewinn: Wohlfühlatmosphäre, zufriedene Gäste und gesunde Mitarbeitende Die vielseitige Aufgabe umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungsaufgaben (Neueröffnung) & Führung des Schlossbistro Lenzburg • Selbstständiges Arbeiten in Küche und Service • Unterstützung bei Banketten auf dem Schloss • Kundenbetreuung • Bestellwesen • Absprache mit Museumsleitung
<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sehr gute Deutschkenntnisse; gute Englischkenntnisse • Saubere hygienisch einwandfreie Arbeitsweise • Sorgfältiger Umgang und Pflege von Einrichtungen und Maschinen • Organisationstalent • Gute EDV-Kenntnisse
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Neu gestaltetes, modernes Schlossbistro • Mehrheitlich Tagesschichten • Unterstützung vom ‚Mutterhaus‘ Mercure Hotel Krone Lenzburg • Karriereplanung für den Zeitraum nach der Hotelfachschule (auf Wunsch)
<p>Leistung / Lohn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikumslohn gemäss L-GAV • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch
<p>Eintritt</p>	<p>April 2019 oder nach Vereinbarung</p>
<p>Ihr Kontakt</p>	<p>Alexandra Wohlfahrt (Vizedirektorin) Mercure Hotel Krone Lenzburg Kronenplatz 5600 Lenzburg Telefon: 062 886 65 65</p> <p>www.krone-lenzburg.ch alexandra.wohlfahrt@krone-lenzburg.ch</p>