



Chef de partie (m/w) Schlossrestaurant Habsburg

Stellenbeschreibung	<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">• Selbständige Führung des eigenen Postens (Gardemanger, Entremetier bzw. Saucier, bei Abwesenheit des Küchenchefs oder Sous-Chefs)• Mise en place Arbeiten vor dem Service, laufende Nachfüllarbeiten• À la carte Service, Bankettanlässe und Caterings• Mithilfe bei der Ausbildung der Kochlernenden• Mithilfe der täglichen Sauberkeitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen• Teilnahme der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Eine abgeschlossene Berufslehre• Erfahrung in ähnlicher Position• Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf
Das erwartet Sie	<ul style="list-style-type: none">• Lebhafter Betrieb mit Veranstaltungsräumlichkeiten• Rustikales Restaurant mit 4 wunderschönen Sälen• Gartenterrasse für 120 Personen• Weinkeller• Aufgestelltes, junges Team
Leistung / Lohn	<ul style="list-style-type: none">• Lohn nach Absprache• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch• Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Eintritt	Ab 1. März 2018 unbefristet
Ihr Kontakt	Salome Meier Hotel Aarehof Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg 062 887 84 84 administration@aarehof.ch