

Chef de partie Hotel Aarehof 100%

<p>Stellenbeschreibung</p>	<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 Posten Gardemanger und Pâtissier • Mithilfe auf dem Posten Entremétier und Saucier • 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 Sauberheitskontrollen an den Arbeitsplätzen, in Lagerräumen und den Kühlzellen • Teilnahme der täglich stattfindenden Küchen-Besprechung
<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • abgeschlossene Berufslehre als Koch • Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebhafter Betrieb mit 61 Zimmer, einem Restaurant, 5 Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten • Modernes Restaurant und wunderschöne Säle • Aufgestelltes, junges Team
<p>Leistung / Lohn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn nach Absprache • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch • Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
<p>Eintritt</p>	<p>Per 1. Oktober 2018 oder nach Vereinbarung</p>
<p>Ihr Kontakt</p>	<p>Hotel Aarehof Salome Meier 062 887 84 84</p> <p>Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen per Mail an die folgende Adresse:</p> <p>administration@aarehof.ch</p>