

Koch m/w 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"> • Produktion sämtlicher Gerichte in Topqualität • Anwesenheit an Banketten und Caterings • Laufende Kontrolle der Speisen auf Qualität und Quantität (Einhaltung der Rezepte) • Einkauf, Bestellung von Lebensmitteln • Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene- und Lebensmittelgesetzen • Kontrolle der Lebensmittellieferungen • Tägliche Mitarbeit in der Küche • Allgemeine Officearbeiten • Sauberes und freundliches Auftreten • Aufnahme des Kücheninventars • Kalkulation der Speisen unter Berücksichtigung der Richtlinien der Direktion
<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eine abgeschlossene Berufslehre • Saubere hygienisch einwandfreie Arbeitsweise • Sorgfältiger Umgang und Pflege von Einrichtungen und Maschinen • Teamfähig, belastbar und Freude am Beruf
<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebhafter Betrieb mit Schweizer, marktfrischer Küche



HOTEL | LENZBURG

AAVORSTADT 26
CH-5600 LENZBURG

	<ul style="list-style-type: none">• Modernes Restaurant, Fonduestübli und grosser Saal• Aufgestelltes, junges Team
Leistung / Lohn	<ul style="list-style-type: none">• Nach Vereinbarung• 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch• Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Eintritt	Ab sofort oder nach Vereinbarung
Ihr Kontakt	Mario Wieser Hotel Lenzburg Aavorstadt 26 5600 Lenzburg 062 888 87 87 www.hotellenzburg.ch direktion@hotellenzburg.ch