



Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft. Sie sind ein Teamplayer, bewahren auch in hektischen Phasen die Ruhe und nehmen kurzfristige Spezialwünsche als zusätzliche Herausforderung. Sie sprudeln vor Koch-Ideen und wollen mithelfen, unser kulinarisches Angebot weiterzuentwickeln. Dann müssen wir uns treffen, denn wir suchen per Juli 2024 oder nach Vereinbarung:

## **Sous Chef EFZ (m/f/d)**

### **100%**

#### **Ihr Wirkungsfeld**

Das Restaurant Zollhuus soll ab Mitte 2024 an allen Tagen der Woche geöffnet sein, deshalb brauchen wir Ihre Unterstützung. Sie sind direkt dem Küchen-Chef unterstellt und sind einer von zwei Co-Sous-Chefs, die den reibungslosen Ablauf in der Küche mitverantworten.

- Leitung des Küchenbetriebes bei Abwesenheit des Küchenchefs/Co-Sous-Chefs
- Mise-en Place und fachgerechte Zubereitung der täglich frisch hergestellten Gerichte in Zusammenarbeit mit dem Team
- Persönliche Leidenschaft am Kochen auf dem Teller sichtbar machen
- Bestellwesen Food/Non-Food & Wareneingangskontrolle in Abwesenheit des Küchen- und Co-Sous-Chefs
- Unterstützung in der Lernenden-Ausbildung
- Effiziente, einwandfreie Abläufe einhalten
- Kontrolle der Einhaltung der Hygienestandards des Betriebes
- Verantwortung über die HACCP-Standards in der Abteilung

#### **Ihr Mehrwert für uns**

- abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ und einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Funktion
- Fundierte Fach- und Produktekenntnisse, Kenntnisse mit Warenbewirtschaftungssystemen
- Kreativität und Leidenschaft im Umgang mit den Zutaten und bei der Entwicklung neuer Rezeptvorschläge
- Flexibilität für den Einsatz an allen Posten, je nach Erfordernis
- Leadership und Entscheidungsfähigkeit
- Gute Umgangsformen, Dienstleistungsorientierung und selbstständige Arbeitsweise
- Hohes Sozialbewusstsein und Organisationsgeschick
- Mit guten Deutschkenntnissen erleichtern Sie die Kommunikation im Team
- Sie sind motiviert, aufgestellt und verantwortungsbewusst

#### **Was wir Ihnen bieten**

- junger Betrieb mit hohem Renommée und vielen Chancen, sich konstruktiv einzubringen
- Regelmässiger Kompetenzaustausch in kleinen Teams
- 5 Wochen Ferien, marktgerechte Entlohnung, gute/überdurchschnittliche Sozial- und Nebenleistungen sowie grosszügige Benefits

Das Restaurant Zollhuus gehört zum renommierten Viersternehotel Kettenbrücke in Aarau. Das Hotel am Fusse der Altstadt wurde 2016 nach kompletter Renovation neu eröffnet, das Restaurant hat im Juni 2021 ein neues Food-Konzept bekommen. Im Mittelpunkt der Speisekarte steht purer Fleischgenuss mit perfekt gegrillten Steaks, Filets und mehr. Aber wir können und wollen auch vegetarisch und vegan, um all unsere Gäste in ihrer Food-Philosophie zu bestätigen. Neben dem Restaurant sind wir auch ein beliebter Ort für Hochzeiten, Seminare und andere Festlichkeiten.

Wir legen höchsten Wert darauf, unseren Gästen die Wünsche von den Lippen abzulesen, Gastfreundlichkeit und herzlicher Service stehen an oberster Stelle.

Sind Sie bereit für die neue Herausforderung?

**Ihr Kontakt**

HR-Assistentin Elianne Kienberger freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Mail an [hr@hotelkettenbruecke.ch](mailto:hr@hotelkettenbruecke.ch). Per Post an: Zollrain 16, 5000 Aarau.

Für Auskünfte erreichen Sie Elianne Kienberger unter 062 838 18 18