



Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine:n

## **SOUS CHEF EFZ**

### **100%**

Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft. Sie sind ein Teamplayer mit Führungsqualität, bewahren auch in hektischen Phasen die Ruhe und nehmen kurzfristige Spezialwünsche als zusätzliche Herausforderung. Sie sind bereit, als Kadermitglied Verantwortung zu übernehmen, sprudeln vor Koch-Ideen und wollen das kulinarische Angebot weiterbringen.

Das Restaurant Zollhuus gehört zum renommierten \*\*\*\*Hotel Kettenbrücke in Aarau. Das Haus 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. 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 und geht von der Direktion über das Front Office und Hauswirtschaft bis zum Küchenteam.

#### **Ihr Wirkungsfeld**

- Mit dem Küchenchef als Team im Team zuständig für die perfekte Qualität unserer Speisen
- Effiziente, einwandfreie Abläufe schaffen und einhalten (Abwicklung und Produktion)
- Angebots- und Menüplanung, Beschaffungs-, Lagerungs- und Hygieneprozesse sowie Budgetierung (in Absprache mit Küchenchef)
- Sie führen in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef die Mitarbeitenden, übernehmen die Personaleinsatzplanung- und Entwicklung des Teams
- Aufnahme Inventar
- Entwicklung unseres Angebots in Zusammenarbeit mit dem gesamten Kader

#### **Ihr Mehrwert für uns**

- Sie verfügen über einen Abschluss als Koch/Köchin EFZ und mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- Weiterbildungen in Führung runden Ihr Profil ab
- Als Kadermitglied sehen Sie den Bereich Küche als Teil des grossen Ganzen, und Sie sind offen für bereichsübergreifende Zusammenarbeit
- Effizienz und Kostenbewusstsein sind Ihnen wichtig
- Hohes Sozialbewusstsein und Organisationsgeschick sind Teil Ihres Profils

#### **Was unsere Mitarbeitenden an uns schätzen**

- junger Betrieb, hohes Renommée, vielen Chancen, sich selbst konstruktiv einzubringen
- Regelmässiger Kompetenzaustausch in kleinen Teams
- 5 Wochen Ferien, marktgerechte Entlohnung, überdurchschnittliche Sozial- und Nebenleistungen sowie grosszügige Benefits
- Mindestens zwei Sonntage pro Monat frei, samstags erst abends geöffnet

Sind Sie bereit für die neue Herausforderung?

#### **Ihr Kontakt**

Küchenchef Jörg Krölls freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung an [home@hotelkettenbruecke.ch](mailto:home@hotelkettenbruecke.ch). Oder per Post an: Zollrain 16, 5000 Aarau.  
Weitere Auskünfte: 062 838 18 18