



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine:n

## Sous Chef 100 %

Die 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 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 der pure Fleischgenuss von perfekt gegrillten Steaks, Filets und mehr. Aber wir können und wollen auch vegetarisch und vegan, sodass all unsere Gäste in ihrer Food-Philosophie bestätigt werden.

Neben dem Restaurant sind wir auch ein beliebter Ort für Hochzeiten, Seminare, Workshops und andere Festlichkeiten, die wir mit unserem kulinarischen Angebot verwöhnen.

Wir legen höchsten Wert darauf, unseren Gästen die Wünsche von den Lippen abzulesen und sie nach Strich und Faden zu verwöhnen. Gastfreundlichkeit und herzlicher Service steht 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 perfekte Qualität unserer Speisen
- Effiziente, einwandfreie Abläufe schaffen und einhalten in der Abwicklung der Produktion
- Angebots- und Menuplanung, 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
- Sie tragen die Verantwortung für Auszubildende?
- Aufnahme des Inventars
- 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 sowie Organisationsgeschick gehören zu Ihrem Profil

### Was unsere Mitarbeitenden an uns schätzen

- 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
- 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 per Mail an [home@hotelkettenbruecke.ch](mailto:home@hotelkettenbruecke.ch). Per Post an: Zollrain 16, 5000 Aarau.  
Für Auskünfte erreichen Sie Jörg Krölls unter 062 838 18 18