

Der Rote Turm ist ein Projekt der TRINAMO AG, die sich für die Integration von psychisch beeinträchtigten Menschen in den ersten Arbeitsmarkt einsetzt und befindet sich im Herzen der Stadt Baden. Der Rote Turm ist ein gut eingeführtes, gepflegtes und stilvolles Restaurant.

Für die Unterstützung unseres Küchenteams im Roten Turm und Cave du Luc suchen wir per 1. Oktober 2017 oder nach Übereinkunft eine/n engagierte/n und integrative/n

Köchin/Koch 100%

Ihr Aufgabenbereich:

- Selbstständiges Führen eines Postens
- Verantwortung und Kontrolle des Mise en Place des Postens
- Kontrolle der allgemeinen Ordnung in der Küche und in den Kühlräumen, gemäss HACCP
- Unterstützung und Loyalität innerhalb des Küchenteams in jeglichen Bereichen
- Integrierende Fachanleitung (Mitarbeitende aus dem geschützten Bereich)
- Catering im Gewölbekeller Cave du Luc

Wir erwarten:

- Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Kulinarisches Feingefühl, Berufserfahrung in der à la carte Gastronomie und Spass an Slow Food
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten (Sonntag frei)
- Qualitätsbewusstsein und Organisationstalent
- Selbständiges, eigenverantwortliches Arbeiten, gepflegtes Erscheinungsbild, Teamfähigkeit und Flexibilität

Wir bieten:

- Hochwertige, saisonale und regionale Produkte, keine Convenience
- Reizendes Restaurant im Herzen der Stadt Baden mit anspruchsvollem Publikum
- Lebhaftes, abwechslungsreiches Umfeld und aufgestellte Atmosphäre
- Junges, dynamisches Team
- Die soziale Begleitung der psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden wird von der TRINAMO gewährleistet
- Fortschrittliche Weiterbildungsregelungen
- Aufstiegsmöglichkeit als Souschef
- Fortschrittliche Lohnzahlung

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn Longinus Mutter, Betriebsleiter Tel. 056 222 85 25 oder informieren Sie sich unter www.restaurant-roterturm.ch.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an

Restaurant Roter Turm
Herrn Longinus Mutter
Rathausgasse 5
5400 Baden
oder kontakt@restaurant-roterturm.ch