

Wer ans Barracuda denkt, soll an Ferien, aromatische Meeresküche, sinnliche Gaumengenüsse und gute Gespräche denken.

In unserer Brasserie bieten wir marktfrische Spezialitäten passend zu auserlesenen Weinen, Drinks oder einem frisch gezapften Bier an.

Ganz nach unserem Motto „Savoir Vivre“!

Das Hotel Brasserie Barracuda ist ein Betrieb der TRINAMO AG, die sich für die Integration von psychisch beeinträchtigten Menschen in den Arbeitsmarkt einsetzt.

Für die Unterstützung unseres Betriebes suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sous-Chef 100% (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- Verantwortung im Bereich Produktion von à la carte Gerichten und Bankett-Gerichten
- Mithilfe bei der Gestaltung der Speisekarte und Wochenmenüs
- Aktive Mitarbeit in der Küche (in allen Bereichen)
- Kontrolle der konstanten Einhaltung der Speisequalität wie auch des Hygienekonzepts
- Aktive Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden
- Integrierende Fachanleitung (Mitarbeitende aus dem geschützten Bereich)

Wir erwarten:

- Berufsausbildung als Koch EFZ (Chefkoch-Ausbildung von Vorteil)
- Vorgängig gesammelte Sous-Chef Erfahrungen von Vorteil
- Kulinarisches Feingefühl, Spass an Slow Food und mediterraner Küche
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten (Sonntag frei)
- Qualitätsbewusstsein und Organisationstalent
- Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Grosse Sozialkompetenz

Wir bieten:

- Lebhaftes, abwechslungsreiches Umfeld in einem besonderen Ambiente
- Dynamisches Team
- Die soziale Begleitung der beeinträchtigten Mitarbeitenden wird von der TRINAMO gewährleistet
- Fortschrittliche Weiterbildungsregelungen

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Ann-Kristin Schäffler, Tel. 062 888 00 10.

Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an

TRINAMO AG
Sekretariat HR
Wässermattstrasse 8
5001 Aarau
info@trinamo.ch