

Mit der Eröffnung der FORTYSEVEN Wellness-Therme wurde Baden AG wieder zu einem bedeutungsvollen Ort des Thermalbadens. Die Betriebsgesellschaft von FORTYSEVEN, die ThermalBaden AG, schafft damit einen einzigartigen Ort der Achtsamkeit und des Wohlfühlens, bei welchem die mentale Erholung im Fokus steht. Unseren Gästen steht dabei eine rund 4'400m² grosse Bade- und Saunalandschaft auf zwei Etagen zum Entspannen zur Verfügung. Passend zur Positionierung der Wellness-Therme verwöhnen wir unsere Gäste in unserem Badbistro, an unserer Café-Bar und in unserem Restaurant mit attraktiven und modernen Speise- und Getränkeangeboten.

Für den Bereich Küche suchen wir **per sofort** eine*n

SOUS CHEF*IN (100%)

In dieser interessanten und verantwortungsvollen Position haben Sie die Chance, Ihre bereits gesammelten Führungskompetenzen im Küchenbereich gezielt zu erweitern, Ihre Kreativität und Ihr Verantwortungsbewusstsein unter Beweis zu stellen, sowie unserem FORTYSEVEN-Team durch Ihre wertvolle Mitarbeit einen Mehrwert zu bieten.

Ihr Aufgabenbereich

- Vertretung der Küchenleitung
- Anleiten und führen des gesamten Küchen-Teams
- Sicherstellung und aktive Mitarbeit der Produktion in der Küche
- Front Cooking am Mittag und Abend
- Hauptverantwortlicher für Hygiene im Betrieb
- Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Einhaltung des HACCP-Konzepts
- Mitarbeit bei der Neugestaltung neuer Gerichte und Mittagsmenü
- Engagement für eine zukunftsorientierte Entwicklung der FORTYSEVEN Wellness-Therme

Das bringen Sie mit: Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ und mindestens 5 Jahre Berufserfahrung sowie mehrjährige Führungserfahrung. Ebenfalls verfügen Sie über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift und bringen bereits, wenn möglich, ein Fachwissen über Gastronomiesoftware und MS-Office mit. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Systemgastronomie haben, ist das ein grosser Pluspunkt! Den direkten Gästekontakt bereitet Ihnen grosse Freude und Sie können sich sehr gut artikulieren. Zudem kennen Sie sich bestens mit den Hygienestandards eines Gastronomie-Betriebs aus. Sie arbeiten gerne selbständig und effizient und können auch bei höherem Arbeitspensum Ihre Leistungsfähigkeit konstant abrufen. Da Ihnen die Teamdynamik wichtig ist, unterstützen Sie das Küchenteam täglich und achten auf einen loyalen, teamorientierten und hilfsbereiten Umgang.

Sind Sie eine aufgeschlossene, motivierte, zuvorkommende, loyale und teamorientierte Persönlichkeit, für welche das Wohl der Gäste immer an erster Stelle steht? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Das erwartet Sie: Am wunderschönen Arbeitsort im Bäderquartier in Baden in der neuesten Therme der Schweiz, erwartet Sie ein sehr modernes Gastronomiekonzept mit einer top Infrastruktur, Front Cooking, ein spannendes und vielseitiges Tätigkeitsumfeld, ein dynamisches und motiviertes Team sowie die Möglichkeit, Ihr Können prägend einzusetzen.

Möchten auch Sie einen Teil zur erfolgreichen Entwicklung der Wellness-Therme FORTYSEVEN beitragen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung **per** E-Mail an hr@fortyseven.ch.

Für Fragen steht Ihnen Christoph Schramm, Küchenchef in der ThermalBaden AG, c.schramm@fortyseven.ch,
Tel. 079 818 98 67, gerne zur Verfügung.