



Hilfskoch m/w 100%

Sommer 2020

(Badi Bistro, Baden)

Die Badi Gastro GmbH führt seit 2015 das Badi Bistro Baden im Terrassenbades in Baden, das Badi Diner im Hallenbad Oerlikon und das Freibad Auhof in Zürich. Zum Badi Bistro gehört ein Selbstbedienungsrestaurant mit über 180 Sitzplätzen, zwei Kioske, ein weiteres Restaurant im unteren Bereich des Bades und neu eine Grillstation. Das Terrassenbad Baden liegt direkt an der Limmat in mitten von Baden. Es ist mit einer Gästefrequenz von über 100'000 Gäste pro Sommer eines der meistbesuchten Bäder der Schweiz. Das Team besteht aus 3 bis 5 Festangestellten und einem grossen Pool von Teilzeitangestellten. Die Saisonöffnung ist am **1. Mai 2020**. Zusätzlich betreibt wir verschiedene Projekte im Bereich Street Food Festivals und Stadtfeste.

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Stelle in einem jungen Team? Arbeiten Sie gerne bei schönem Wetter und lieben den Kontakt zu unterschiedlichen Gästen?

Stellenanforderung:

- Mindestens 3 - 5 Jahre Erfahrung in der Küche
- Alter zwischen 18 und 45 Jahren
- Gute Deutschkenntnisse
- Belastbar
- Organisatorisches Flair, Weitblick und Flexibilität
- Effizienter Arbeitsstil und ein schnelles Reaktionsvermögen

Als Mitarbeiter der Badi Gastro GmbH sind Sie ein natürlicher, herzlicher und professioneller Gastgeber aus Leidenschaft. Sie verstehen, erkennen und erfüllen die Ansprüche unserer Gäste kompetent und verbindlich. Sie unterstützen alle Profitcenter mit einer freundlichen und zuvorkommenden Betreuung. Sie handeln loyal, respektvoll und verstehen die Wichtigkeit eines einsatzfreudigen Teams.

Stellenbeschreibung:

Sie leiten zusammen mit dem Geschäftsführer und einem Koch die gesamte Produktion. In dieser Funktion haben Sie folgende Aufgaben:

- Mitverantwortlich bei der Instandhaltung der gesamten betrieblichen Einrichtung
- Das produzieren täglich frischer Gerichte
- Die gesamte Bewirtschaftung der Produktion und der Speisenausgabe
- Das zubereiten von bis zu 500 Essen pro Tag
- Mitverantwortlich für einen reibungslosen Geschäftsablauf
- Verantwortlich für die Gästebetreuung
- Mitverantwortlich für Teile des Hygienemanagements (Verfahrenspraxis, Schulungen, Durchführung und Kontrolle) gemäss des Schweizer Lebensmittelrechts und Hygiene
- Mithilfe der Durchführung und Planung grösserer Events
- Überwachung des Bestellwesens

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsdossier.

Anschrift:

Badi Gastro GmbH
Philipp Penelas
Bruggerstrasse 37
5400 Baden

E-Mail:

p.penelas@badibistro-baden.ch