

Die TRINAMO AG ist eine führende Sozialfirma im Kanton Aargau und engagiert sich im Bereich der Arbeitsintegration. An verschiedenen Standorten werden diverse Arbeitsbereiche im geschützten Rahmen sowie ein umfassendes Bildungs- und Beratungsangebot geführt.

Das Barracuda Hotel / Brasserie / Bar in Lenzburg zeichnet sich als Ort für frische, gesunde und regionale Küche aus. Neben der Brasserie bietet das Barracuda den eleganten Restaurantteil "Laguna" und wird durch den originellen Bartresen optimal in Szene gesetzt. Das Hotel selbst umfasst sieben Hotelzimmer und einen topausgestatteten Coworking-Space.

Auf Anfrage und Verfügbarkeit bieten wir geschützte Arbeitsplätze als

Mitarbeiter/in Küche 50% - 100%

Aufgabengebiet

- Einarbeitung und Mithilfe im Office (Reinigung des Geschirrs und der Küchenutensilien)
- **Lebensmittelproduktion wie z.B.:**
 - Rüsten und Mise-en-Place
 - Mithilfe bei der Zubereitung von Suppen und Getränken
 - Mithilfe in der kalten Küche
- Aufräum- und Reinigungsarbeiten

Anforderungsprofil

- Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie und/oder Berufserfahrung oder Interesse, in die Gastronomie einzusteigen
- Sie bringen Freude an Aufgaben in der Lebensmittelproduktion einer lebhaften Küche mit
- Sinn für Sauberkeit
- Zuverlässigkeit
- Saubere Arbeitsweise
- Körperlich fit (mehrere Stunden stehen)
- Handwerkliches Geschick
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sie sind ein/e TeamplayerIn und bringen die Bereitschaft mit im Schichtbetrieb zu arbeiten: Unsere Öffnungszeiten sind von Montag bis Samstag von 07:00 Uhr bis 24:00 Uhr.

Wir bieten

- Sonntag ist Ruhetag
- aufgestelltes und freundliches Team
- Stilvolles Restaurant und modernes Hotel
- gute Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Team GAP unter Tel. 062 834 51 96.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

TRINAMO AG | Team GAP | Wässermattstrasse 8 | 5001 Aarau | ma-gap@trinamo.ch