NEUERÖFFNUNG IN AARAU · ZWEI POSITIONEN · 80–100 %

WANTED:
SOUS CHEF & KÖCH:IN MIT AMBITIONEN

ZWEI KÖCH:INNEN. VIEL VOR.

Mitten in der Aarauer Altstadt entsteht ein neues Restaurant. Urban, lebendig, unkompliziert und mit viel Herz.
Gute Produkte. Starke Aromen. Viel Gemüse. Wenig Dogmen. 80 Plätze drinnen, 60 draussen, ein Saal für weitere 80 Gäste.

Keine steife Gastronomie. Keine kulinarische Selbstdarstellung.
Sondern verdammt gutes Essen.

ZWEI KÜCHEN. EIN RESTAURANT.

Unser Restaurant vereint zwei kulinarische Welten unter einem Dach. Eine moderne, kreative Küche mit handwerklichem Anspruch. Saisonale Produkte, viel Gemüse und überraschende Aromen. Bodenständig, wo es Sinn macht. Experimentierfreudig, wo es spannend wird.

Dazu ein eigenständiger vietnamesischer Bereich. Klein, fokussiert und voller Geschmack. Pho, Summer Rolls, Vietnamese Comfort Food.

DEINE IDEEN SIND GEFRAGT.

Wir haben eine klare Vision. Aber wir wollen eine Küche aufbauen, in der nicht nur die Küchenleitung Ideen hat.

Als Sous Chef bist du die rechte Hand der Küchenleitung. Du führst das Team mit, übernimmst Verantwortung für Qualität, Organisation und Abläufe und bringst deine Ideen in die Weiterentwicklung der Küche ein.

Als Köch:in bist du Teil des Teams, das unsere Küche von Anfang an prägt. Du arbeitest mit hochwertigen Produkten, entwickelst dein Können weiter und bekommst die Möglichkeit, schrittweise mehr Verantwortung zu übernehmen.

Nicht nur mitkochen. Mitdenken. Mitgestalten.

DU KANNST KOCHEN. DU WILLST MEHR.

Vielleicht hast du gerade deine Ausbildung abgeschlossen. Vielleicht arbeitest du schon einige Jahre in einer guten Küche und bist bereit für den nächsten Schritt.

Du liebst gute Produkte, sauberes Handwerk und Gerichte mit Charakter. Du bist neugierig, probierst gerne Neues aus und hast eigene Ideen.

Du weisst aber auch, dass eine gute Küche Teamarbeit ist. Du packst mit an, übernimmst Verantwortung und behältst auch dann den Überblick, wenn es richtig zur Sache geht.

Du hast Talent. Du hast Ehrgeiz. Und du willst weiterkommen.

VIEL LERNEN. VIEL BEWEGEN.

1. Eine Neueröffnung, bei der du von Anfang an dabei bist.
2. Ein Team, das gemeinsam etwas aufbauen will.
3. Die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen und dich fachlich wie persönlich weiterzuentwickeln.
4. Attraktive Anstellungsbedingungen und langfristige Perspektiven.
5. Freie Wochenenden, fest eingeplant. Und eine Schichtplanung, die frühzeitig steht.

WIR MÜSSEN REDEN.

Wir interessieren uns nicht für perfekte Motivationsschreiben. Wir wollen wissen, was du gerne kochst, was dich begeistert und was du in der Küche noch erreichen möchtest.

Passen wir zusammen? Finden wir es heraus.

BEWERBEN →

Vielleicht wird daraus mehr als ein neuer Job.

80–100 % · START NACH VEREINBARUNG
METZGERGASSE 8 · 5000 AARAU