



Sind Sie unser Sous Chef/Chef de Partie?

Endlich, nach vielen Wochen „Baustelle“ ist es im September soweit!
Nach komplettem Umbau des Gästebereich im Restaurant Obernau wird dieser
für die Neueröffnung bereitsteht! Modern urbanes und helles Ambiente,
dass mit vielen Holzelementen besondere Gemütlichkeit ausstrahlt.

Sie sind eine erfahrene Person der auch Sous Chef Aufgaben übernehmen kann?
Gehen so richtig auf im gepflegten à-la carte und Bankettgeschäft?

**Dann sind Sie / Er genau richtig für die Jahresstelle
per 01. September 2019 im Restaurant Obernau/Kriens!**

Ihre Herausforderung:

Mitarbeit bei der Angebotsplanung
Mitverantwortlich für die fachliche Führung des Küchenteams
Gäste mit saisonaler und kreativer Küche kulinarisch verwöhnen
Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienesrichtlinien
Unterstützung bei Bestellung, Warenannahme und Lagerbewirtschaftung
Praktische Ausbildung von Lernenden

Sie bringen mit:

Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ, kurz Sie sind eine versierte Fachkraft
Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einer gepflegten Schweizer à-la carte Küche
Sie leben kreatives, exaktes und selbständiges Arbeiten
Sind eine verlässliche ambitionierte Persönlichkeit mit einer Prise Humor
Haben gute organisatorische und kommunikative Fähigkeiten
und Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten (mit Zimmerstunde)
Führungserfahrung von Vorteil

Dies erwartet Sie:

Ein sehr attraktiver, neuer und zentral gelegener Arbeitsplatz
Direkt neben Hauptstrasse und Bushaltestelle Linie Nr. 1 nach Luzern
Einstieg bei Neueröffnung nach Totalumbau mit Entwicklungsmöglichkeiten
Natürlich mit der Leistung entsprechender Entlohnung gemäss L-GAV
Dies in einem aufgestellten jungen und jung gebliebenen Team

Wir freuen uns auf Ihre detaillierte elektronische Bewerbung per E-Mail an:

beat.trummer@restaurantobernau.ch