



Das Restaurant Schiff liegt in der Altstadt von Luzern direkt an der Reuss. In unserem stilvoll eingerichteten Restaurant in der Wirtsstube, dem rustikalen Wirtskeller sowie unserem Aussenbereich wird die Tradition grossgeschrieben. Unser Speisenangebot besteht aus Schweizer Spezialitäten sowie einem grossen saisonalen und regionalen Angebot. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, das im haus-eigenen Reifeschrank 3 Wochen reift. Das Herzstück unserer Küche ist der «Southbend-Broiler». Auf diesem Spezialgrill wird das Fleisch mit 800 Grad zubereitet. Eine grosse Auswahl an auserlesenen Weinen rundet das Angebot ab.

Nach Vereinbarung suchen wir eine belastbare, organisationsstarke und flexible Persönlichkeit als:

## **Chef de Partie 100% (w/m)**

Ihre Hauptaufgaben sind:

Sie arbeiten in einer modernen Küche in einem jungen Team. Sie sind verantwortlich für Ihren Posten im Bereich der Produktion und Fertigung (à la carte wie auch Bankett), der Reinigung wie auch der Einhaltung der Hygienestandards. Sie sind mitverantwortlich bei der Warenannahme und unterstützen den Küchenchef beim Bestellwesen.

Sie bringen mit:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre und arbeiten gerne in einem sehr lebhaften Betrieb. Ihre Leidenschaft ist das Kochen und Sie verwöhnen gerne eine anspruchsvolle Kundschaft. Flexible Einsätze wie auch Wochenendeinsätze sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Vielleicht sind noch nicht alle Fragen beantwortet,  
oder Sie möchten sich schon bewerben ...

... in beiden Fällen wenden Sie sich an Franco Fitze, Stv. Geschäftsführer  
Telefon: 041 220 22 02  
Mail: [contact@schiff.lu](mailto:contact@schiff.lu)