

Per 1. Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir einen motivierten

Küchenchef / Küchenchefin

Über uns

Im Herzen der Luzerner Altstadt direkt an der Reuss gelegen ist das Restaurant Schiff mit 13 Gault Milleau Punkten dotiert. Die Boulevard-Terrasse entlang der Reuss und unter den Arkaden mit ca. 100 Sitzplätzen, der rustikale Wirtskeller mit 30 Sitzplätzen sind der Mittelpunkt für einen äusserst lebendigen Tages- und à la Carte Betrieb. Im Obergeschoss befindet sich die denkmalgeschützte Wirtsstube aus der Biedermeierzeit mit ca. 70 Sitzplätzen sowie dem Balkon mit 22 Sitzplätzen, von welchem aus man einen herrlichen Blick auf Rigi und Pilatus hat. Unsere Küche stützt sich zum einen auf bewährte Klassiker wie auch auf regionale und Schweizer Spezialitäten, modern und frisch zubereitet. Zudem sind wir bekannt für unsere Grillgerichte aus dem 800C heissen Southbend-Broiler.

Ihre Aufgaben

- Führen des Küchenteams bestehend aus 5-6 Mitarbeitern
- Aktive Mitarbeit am Herd
- Verantwortlich für den reibungslosen Tagesbetrieb
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- Planung und Umsetzung des Speiseangebots (Tagesmenüs, Speisekarte, saisonale Angebote)
- Einhaltung der Hygienestandards (HACCP)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ oder vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung mit Führungsfunktion im à la Carte Betrieb
- Kosten- und Qualitätsbewusst
- Teamfähig, loyal und zuverlässig
- Kreativ
- EDV Kenntnisse
- Fließend Deutsch, weitere Sprachen von Vorteil

Wir bieten

- Familiäres Arbeitsklima
- Flache Hierarchien
- Pulsierendes Umfeld
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Mail.

Silvia Wiesner-Joller
Geschäftsführerin
Restaurant Schiff GmbH
Unter der Egg 8 6004 Luzern
041 220 22 02 contac@schiff.lu www.schiff.lu