

Wir suchen dich...



Das Weisse Schloss ist ein Urgestein der Luzerner Gastronomie. Das Restaurant mit viel Charme und Liebe zum Detail, welches noch immer stolz ist, wenn es „Beiz“ genannt wird, befindet sich in der Luzerner Neustadt an der Ecke Moosstrasse-Habsburgerstrasse. Es verfügt über rund 100 Sitzplätze im Jungendstil gehaltenen Innenbereich und über 65 Sitzplätze auf der schönen grünüberwachsenen Terrasse mit viel französischem Flair. Mit echten Schweizer Gerichten, frechen Internationalen Klassikern und einer interessanten Weinkarte verwöhnen wir alle Liebhaber des Genusses bei uns im Restaurant.

Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

CHEF DE PARTIE SAUCIER (M/W/D) 100% MIT EINER 4-TAGE WOCHE

DEINE AUFGABEN

Du arbeitest tatkräftig mit am Herd und im Team, welches aus sechs bis sieben Personen besteht. Es ist dir wichtig immer das Beste auf den Teller zu bringen. Abwechslung ist wichtig und darum ist dein Interesse an den weiteren Posten vorhanden und deine Ideen sind gefragt. Priorität hat der Saucier-Posten, welcher in deiner Verantwortung liegt. Du organisierst deinen Posten selbständig und planst die Mise en place arbeiten. Du hast Freude aktiv in der Angebotsgestaltung mitzuwirken und zusammen im Team etwas zu erreichen.

DEIN PROFIL

Für diese spannende Position suchen wir eine überzeugende Persönlichkeit zwischen 20 und 45. Du verfügst über eine Lehre als Koch/Köchin EFZ. Die letzten zwei Jahre hast du in einer ähnlichen Position gearbeitet und die gut Bürgerliche, sowie auch die Moderne Küche gehört zu deinen Stärken. Du glänzt mit deinem Fachwissen und deiner natürlichen Art und Weise gegenüber deinen Mitmenschen. Du hast Durchhaltevermögen, bist bereit auch mal mehr zu leisten und du denkst stets betriebswirtschaftlich. Du sprichst Deutsch und dein Profil wird von Vorteil durch eine weitere Fremdsprache ergänzt.

DEINE AUSSICHTEN

Wir bieten dir eine vielseitige Tätigkeit in einem ausgesprochen interessanten und sehr pulsierenden Umfeld und es wartet ein junges, dynamisches Team auf dich, welches sich freut, tagtäglich neue Herausforderungen zu meistern und gemeinsam Vollgas zu geben. Darüber hinaus erwartet dich eine gründliche individuelle Einarbeitung. Gearbeitet wird in einer 4-Tage-Woche. Somit ist deine Work and Life Balance ausgeglichen und für die Freizeitgestaltung bleibt genügend Raum. Wer langfristig plant hat einen Vorteil, denn eine gewünschte interne Weiterentwicklung rundet das Angebot ab.

Wenn wir dich mit unserer Ausschreibung ansprechen, dann zögere nicht und sende uns noch heute deine Online-Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf inkl. Zeugnisse, Referenzen, Foto).

Wir freuen uns dich kennenzulernen!

Stinac AG
Aline Sigrist
Moosstrasse 7, 6003 Luzern
D: +41 41 227 00 04

Restaurant Weisses Schloss/ Nachbar
aline.sigrist@weisseschloss.ch
www.weisseschloss.ch
T: +41 41 227 00 00

Wir suchen dich...



Das Weisse Schloss ist ein Urgestein der Luzerner Gastronomie. Das Restaurant mit viel Charme und Liebe zum Detail, welches noch immer stolz ist, wenn es „Beiz“ genannt wird, befindet sich in der Luzerner Neustadt an der Ecke Moosstrasse-Habsburgerstrasse. Es verfügt über rund 100 Sitzplätze im Jungendstil gehaltenen Innenbereich und über 65 Sitzplätze auf der schönen grünüberwachsenen Terrasse mit viel französischem Flair. Mit echten Schweizer Gerichten, frechen Internationalen Klassikern und einer interessanten Weinkarte verwöhnen wir alle Liebhaber des Genusses bei uns im Restaurant.

Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

TOURNANT (M/W/D) 100% MIT EINER 4-TAGE WOCHE

DEINE AUFGABEN

Du arbeitest tatkräftig mit am Herd und im Team, welches aus sechs bis sieben Personen besteht. Es ist dir wichtig immer das Beste auf den Teller zu bringen. Abwechslung ist dir wichtig und du findest dich auf allen Posten zurecht. Du organisierst dich mit dem jeweiligen Postenchef, denkst mit und hilfst mit. Du hast Freude aktiv in der Angebotsgestaltung mitzuwirken und zusammen im Team etwas zu erreichen.

DEIN PROFIL

Für diese spannende Position suchen wir eine überzeugende Persönlichkeit zwischen 20 und 45. Du verfügst über eine Lehre als Koch/Köchin EFZ. Die letzten zwei Jahre hast du in einer ähnlichen Position gearbeitet und die gut Bürgerliche, sowie auch die Moderne Küche gehört zu deinen Stärken. Du glänzt mit deinem Fachwissen und deiner natürlichen Art und Weise gegenüber deinen Mitmenschen. Du hast Durchhaltevermögen, bist bereit auch mal mehr zu leisten und du denkst stets betriebswirtschaftlich. Du sprichst Deutsch und dein Profil wird von Vorteil durch eine weitere Fremdsprache ergänzt.

DEINE AUSSICHTEN

Wir bieten dir eine vielseitige Tätigkeit in einem ausgesprochen interessanten und sehr pulsierenden Umfeld und es wartet ein junges, dynamisches Team auf dich, welches sich freut, tagtäglich neue Herausforderungen zu meistern und gemeinsam Vollgas zu geben. Darüber hinaus erwartet dich eine gründliche individuelle Einarbeitung. Gearbeitet wird in einer 4-Tage-Woche. Somit ist deine Work and Life Balance ausgeglichen und für die Freizeitgestaltung bleibt genügend Raum. Wer langfristig plant hat einen Vorteil, denn eine gewünschte interne Weiterentwicklung rundet das Angebot ab.

Wenn wir dich mit unserer Ausschreibung ansprechen, dann zögere nicht und sende uns noch heute deine Online-Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf inkl. Zeugnisse, Referenzen, Foto).

Wir freuen uns dich kennenzulernen!

Wir suchen dich...



BAR-/SERVICEAUSHILFEN IM STUNDENLOHN

ab sofort oder nach Vereinbarung

Du bist zuverlässig, motiviert und besitzt eine tolle und eigene Persönlichkeit. Du hast idealerweise bereits erste Erfahrungen im Umgang mit Gästen und kannst Bier von Wein unterscheiden.

Du bist spontan in Bezug auf deine Arbeitszeiten. Du hast Spass an der Arbeit in der Gastronomie. Du suchst vorübergehend einen Job oder möchtest nebenbei etwas Geld verdienen. Trifft dies alles auf dich zu?

Dann bewirb dich noch heute bei uns

welcome@weisseschloss.ch

Wir freuen uns, dich kennenzulernen!