

Goldene Glut – edles Fleisch – direkt am Wasser

Gehören Sie auch zu jener Sorte Mensch, die schon beim sanftesten Grill-Geruch zu kulinarischen Freudensprüngen ansetzt!? Dann sollten Sie sich unser Seehaus ganz dick auf ihrer Gourmet-Karte markieren. Denn bei uns ist das Thema Holz und Feuer nicht bloss schöne Fassade, sondern auch in der Küche omnipräsent – wir grillieren für Fortgeschrittene. Ob Edles vom Rind oder Kalb, bodenständige Parilla-Spezialitäten in Form von Leberspiessen, Kalbszungen und hausgemachten Bratwürsten, oder natürlich auch frischer Fisch aus See und Meer: jedes einzelne Stück wird auf dem hauseigenen Holzkohle-Spezialgrill veredelt und von unserem Küchenteam zu einem stimmungsvollen Gericht arrangiert.

Apropos Stimmung: Diese könnte im Seehaus gemütlicher nicht sein. Ob im Winter im heimeligen warmen Inneren oder während der Sommermonate auf der Terrasse, bei uns fühlt man sich unmittelbar im Ferienmodus: Die Sicht auf den blauen Vierwaldstättersee und das Alpenpanorama, der betörende Grill-Duft aus der Küche und dazu ein Glas Wein, das die Seele massiert.

Per 01. April 2023 oder nach Vereinbarung

Praktikum Service (m/w/d) 100%

befristet 4 – 6 Monate

Als Servicemitarbeitende gehört zu deinem Aufgabenbereich:

- aufmerksamer, zuvorkommender Service im à la carte Betrieb
- die Gästebetreuung im a la carte Betrieb und im Clubhaus des TCL
- das Einhalten von Unternehmens- und Qualitätsstandards
- die Einhaltung des Hygienekonzeptes nach HACCP
- das Durchführen von Kassenabrechnungen und erfassen von Tagesabschlüssen

Wir freuen uns, wenn du:

- eine charismatische, herzliche Persönlichkeit bist und mit Freude deine Gäste begeisterst
- flexibel einsetzbar und engagiert bist
- dich schnell in neue Aufgabengebiete einarbeitest
- qualitätsbewusst bist und dich an einem steten Verbesserungsprozess beteiligst
- kommunikativ bist und lösungsorientiert mitarbeitest
- die Freude an der Gastronomie mit uns teilst und abwechslungsreiche Aufgabenbereiche bevorzugst

Als Mitarbeiter im Seehaus profitierst du von 25% Prozent Rabatt in unseren 29 Partnerbetrieben. Wenn du die Chance suchst, etwas zu bewegen und dich zu entwickeln, bist du bei uns richtig!

Haben wir einen Nerv getroffen? Hervorragend! Wir freuen uns auf dein elektronisches Bewerbungsdossier an Sarah Mächler, Betriebsleiter, Seehaus Grill - info@seehaus-luzern.ch