



Auf Januar 2021 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Persönlichkeit als

Küchenchef (m/w) 100 %

Unser Restaurant verbindet die kaiserlichen Spezialitäten der Wiener Küche mit der eleganten Ausstrahlung eines denkmalgeschützten Gebäudes in Luzern. Das Flair der populären Wiener Köstlichkeiten wie Wiener Schnitzel und Tafelspitz laden in klassischem Ambiente zum Verweilen und Geniessen ein. Eine gemütliche Atmosphäre herrscht nicht nur zur Mittagszeit; am Nachmittag lassen Kaiserschmarren, Apfelstrudel und das Tortenangebot die Herzen der Feinschmecker höherschlagen. In unserer Lounge treffen sich die Gäste für Apéros: erfrischende Drinks und ausgewählte Snacks werden hier serviert. Die Speisekarte lässt keine Wünsche offen und erfüllt kaiserliche Gaumenfreuden mit liebevoll angerichteten Speisen. Das Restaurant bietet einen stilvollen Rahmen für die Liebhaber der Wiener Küche und präsentiert sich an prominenter Lage den zahlreichen Gästen aus aller Welt.

Aufgaben & Erwartungen

- Leidenschaft für die Wiener Küche sowie Erfahrung und Know-how um das Speiseangebot weiterzuentwickeln
- Abgeschlossene Ausbildung
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Fachkompetenz, Kreativität und Liebe zum Detail
- Koordination des gesamten Küchenbereichs
- Grosses Interesse an teamorientierter Arbeit
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Wir bieten

Die Chance einen jungen Betrieb weiterzuentwickeln und eigene Ideen miteinzubringen. Angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und dynamischen Team. Zusammenarbeit und Erfahrungsaustausch in einem Netzwerk von verschiedensten gastronomischen Betrieben. Interessante Mitarbeiter-Benefits.

Wir freuen uns auf eine vollständige Bewerbung ausschliesslich per E-Mail an
Peter Winter – gastgeber@restaurant-franz.ch