

Neustart im Hotel Seeburg in Luzern. Ein Traditionshaus mit einer fast 500-jährigen wechselvollen Geschichte erfindet sich neu. 62 Zimmer – die meisten mit Seesicht – weit bekannte Bankettsäle, ein modernes schön gelegenes Restaurant und eine Sommergartenbar direkt am See. Die Seeburg Lake Lucerne AG, eine Gruppe von Luzerner Gastronomen aus, wollen diesen Sommer die Seeburg zu neuem Leben erwecken.
Die Eröffnung ist ca. Mitte Juli geplant.

Dafür suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Koch (m/w/d) 100%

Ihre Aufgaben:

In Ihrer Aufgabe sind Sie für einen reibungslosen Serviceablauf auf Ihrem Posten verantwortlich. Dazu gehört neben der Herstellung qualitativ einwandfreier Speisen, viel Kreativität und Flexibilität. In heiklen Situationen verhalten Sie sich professionell und lösungsorientiert. Sie bringen sich aktiv ein, um gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten unsere Qualitätsstandards weiterzuentwickeln und halten diese konsequent aufrecht.

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Köchin und mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in der Hotelgastronomie
- Eine offene, fröhliche und positive Persönlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Bereitschaft zur Förderung und Weiterbildung von Mitarbeitenden sowie zur Ausbildung von Lernenden
- Gute Softwarekenntnisse von Office
- sehr gute Deutsch und Englischkenntnisse, jede weitere Fremdsprache ist ein Plus

Wir bieten:

Ein wunderschönes Produkt an einer einzigartigen Lage, die Chance einen neuen Betrieb mit aufzubauen und eigene Ideen einzubringen. Zusammenarbeit und Erfahrungsaustausch in einem Netzwerk von verschiedensten gastronomischen Betrieben und interessante Mitarbeiter-Benefits.

Wir freuen uns auf eine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail an
Lars Guggi, Direktor, personal@hotelseeburg.ch