

SCHLOSSFELD

GENIESSEN & BEWEGEN

Das Restaurant Schlossfeld ist modern umgebaut mit Tennis- und Squashangebot sowie einer Minigolfanlage. Der 7-Tage Betrieb mit grosser Terrasse von 120 Plätzen ist ein beliebtes Ausflugsziel im Sommer. Und im Restaurant mit 100 Plätzen verwöhnen wir das ganze Jahr unsere Gäste mit einer hochwertigen Speisekarte und einem freundlichen und aufgestellten Service.

Gesucht nach Vereinbarung m/w:

Küchenchef - Team Leader

Aufgaben:

Sie übernehmen die Leitung & Organisation des Küchenteams und werden dabei unterstützt vom Geschäftsführer als F&B Verantwortlichen. Zu Ihren Arbeiten gehören: Wochenmenüplan, HACCP-Konzept, Mise-en-place Planung und das Weiterentwickeln des Angebots im Team.

Sie sind zwischen 28-50 Jahre alt, haben eine Grundausbildung als Koch EFZ mit Abschluss und mehrjähriger Erfahrung. Idealerweise haben Sie sich weitergebildet und verfügen über erste Erfahrung in der Küchenadministration. Zudem bringen Sie unternehmerisches und loyales Denken mit. Sie sind eine Führungspersönlichkeit und können sehr gut mit Mitarbeiter umgehen. Sie sind motiviert, belastbar und suchen eine Herausforderung in einem kollegialen Team.

Wir bieten abwechslungsreiche und spannende Arbeit in jungem Team, geregelte Arbeitszeiten, einem ganzen Wochenende pro Monat frei und zeitgemässer Anstellung nach L-GAV, mit speziellen Incentivs.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per Mail beat.trummer@schlossfeld.ch

www.schlossfeld.ch

Freizeitzentrum Schlossfeld AG
6130 Willisau

