

Koch (100%) – Restaurant Einhorn da Fabio Antinori, Luzern

Ab sofort gesucht

Zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Einhorn da Fabio Antinori im Zentrum von Luzern suchen wir ab sofort einen Koch (100%), der mit Leidenschaft, Professionalität und Freude in der Küche arbeitet.

Deine Aufgaben

- 1 Zubereitung von italienischen und saisonalen Gerichten
- 2 Mitarbeit in der warmen und kalten Küche
- 3 Mise en place sowie Organisation des Arbeitsplatzes
- 4 Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im Küchenbereich
- 5 Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- 6 Warenkontrolle sowie fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- 7 Unterstützung bei der Menüplanung und im Tagesgeschäft

Das bringst du mit

- 1 Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder mehrjährige Berufserfahrung
- 2 Selbstständige, saubere und strukturierte Arbeitsweise
- 3 Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- 4 Leidenschaft für die Gastronomie und hochwertige Produkte
- 5 Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten

- 1 100%-Stelle mit Start ab sofort
- 2 Familiäres Team und angenehmes Arbeitsklima
- 3 Fixer freier Sonntag
- 4 Faire Entlohnung
- 5 Arbeitsplatz im Zentrum von Luzern

Bewerbung

E-Mail: info@einhorn-luzern.ch

Telefon: 041 410 11 06

Fabio Antinori
Geschäftsführer
Restaurant Einhorn da Fabio Antinori

Hertensteinstrasse 23
6004 Luzern

www.einhorn-luzern.ch
Instagram: restauranteinhorn