KOCH (A)

ab März 2027 nach Vereinbarung | unbefristet | 80 - 100 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Kochen und Anrichten der Speisen
- neue Gerichte kreieren Speisekarte und Menüs erstellen
- Kalkulation, Einkauf, Lagerführung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Anleitung der Küchenhelfer*innen
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Das bringst du dafür mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Arbeiten nach HACCP Hygienestandard
- Organisationstalent
- Erfahrung in der Küche
- Selbstständig, zielstrebig und motiviert
- Querdenker mit Teamgeist
- Inspiriert durch regionale und einfache Küche

Das bieten wir dir

- Motiviertes und junges Team
- Ein motivierendes Arbeitsumfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen
- Das einzigartige grottino-Ambiente
- Bis zu 50% Ermässigung für 4 Personen, bei Konsumation in allen Sinnvoll Betrieben
- Vermittlungsprämie für erfolgreich vermittelte Mitarbeitende

Klingt spannend?
Dann melde dich bei Charlotte Crivelli:
HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

sinnvollgastro.ch

Über das grottino1313

Ein Restaurant wird zum Mythos – willkommen im charmantesten Geheimtipp Luzerns! Mediterrane Lebensfreude, kulinarischer Hochgenuss und ein unvergleichliches Ambiente – das grottino 1313 ist eine einzigartige Oase für weltoffene Geniesser und schwer verliebte Romantiker.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das Restaurant grottino1313 ist Teil der Sinnvoll Familie, zu welcher über 15 Betriebe gehören. Zusammen kreieren wir genussvolle Momente für unsere Gäste und sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.