

Wir sind ein Haus mit langer Geschichte, 30 individuell gestalteten Gästezimmern und 3 verschiedenartigen Restaurants mit grosser Terrasse und einem schönen Garten inmitten der wohl schönsten Schweizer Stadt. Unseren Gästen begegnen wir in einer lebendigen Atmosphäre.

Wir suchen für das bekannte Hotel & Restaurant Rebstock (Historisch) mit baldmöglichem Eintritt oder nach Vereinbarung einen engagierten

Koch EFZ / Chef de Partie (m/w)

Unser sehr lebhafter und bekannter Betrieb im Zentrum von Luzern und nahe am See sucht einen flinken und qualitätsbewussten Berufsmann, welcher gerne marktfrische Produkte verarbeitet und nebst einem grossen, traditionellen Angebot auch schmackhafte Spezialitäten der Saison kocht.

Nebst einer fairen Entlohnung, bieten wir Ihnen eine attraktive Dienstplangestaltung, hauptsächlich mit Durchdienst (Früh und Spät) an. Wir sind bestrebt neue Wege in der Gastronomie zu gehen, um unserem Berufsstand neue Perspektiven zu bieten, seien Sie ein Teil davon!

Die mittelgrosse Brigade besteht aus 8-10 MitarbeiterInnen (4-5 Köche, 2 Hilfsköche, 3 Officemitarbeiter).

Wenn Sie sich als jüngerer Koch (20-40 Jahre jung) angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre kurze schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen, vorzugsweise per Mail.

Selbstverständlich garantieren wir absolute Diskretion.

Rebstock Luzern AG
Hotel Rebstock
Igor Simic
St. Leodegarstrasse 3
CH-6006 Luzern
041 417 18 19
direktion@rebstock-luzern.ch

