Werde ein Teil unseres Teams



Liebe/r Stellensuchende/r

Wir sind in dritter Generation seit 1947 Hoteliers aus Passion. In unserem Haus treffen sich Kultur-, Geschäft- und Freizeitgäste. Unsere Werte sind Qualität, Wertschätzung, Respekt, Eigenverantwortung und Verbindlichkeit, mit welchen wir unseren Gästen und Mitarbeitenden mehr Lebensqualität bieten möchten.

CHEF DE PARTIE – GARDEMANGER

(Per sofort oder nach Vereinbarung)

Als Chef de Partie bist Du zusammen mit den Köchen, dem Sous-Chef und dem Küchenchef für die Qualität im Bellini Locanda Ticinese und für die Seminare verantwortlich. Wir kochen speziell mit Rezepten aus dem Tessin und mit Frischprodukten von Klein- und Kleinstproduzenten. Unsere Küche ist ehrlich und direkt. Wildfleisch besorgen wir durch die eigene Jagd im Tessin und am Pilatus. In der Küche arbeiten zehn bis zwölf Köche inklusiv zwei Lernenden. Du unterstützt dabei deine Teamleader mit solidem Fachwissen. Aufgaben wie Organisation vom Posten, Hygieneverantwortung oder gute Arbeitseinteilung gehören zur täglichen Arbeit. Für Jungköche mit Passion ist es eine super Herausforderung, um das lange Gelernte in die Tat umzusetzen. Wir kochen wir fast alles von Grund auf selbst und verzichten vorwiegend auf Convinience-Produkte. Den laufenden Anforderungen begegnest Du mit Freude und bist offen für Neues.

Meisterhaft bist Du. ...

- im Umsetzen Deiner Kochkünste mit grosser Passion, insbesondere kalte Küche und Dessert
- ♥ im gezielten Einsetzen Deines umfangreichen Koch-Wissens. Du hast bereits Erfahrung im À-la-Carte-Bereich
- ♥ im Umgang mit Frischprodukten
- 🕶 in herausfordernden Situationen, wobei Du den Überblick behältst
- ♥ im freundlichen Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden
- ullet als Teamplayer mit Lebensfreude und als motivierende Persönlichkeit
- im Umgang mit Maschinen und Geräten und Du weisst, wie man diese einsetzt
- im Korrespondieren in deutscher Sprache
- ♥ im selbstständigen und vorausschauenden Arbeiten

Eventuell hast Du in den vergangenen Jahren bereits mit folgenden Herausforderungen Bekanntschaft gemacht:

- Du kennst die Region Tessin und Zentralschweiz und hast schon Erfahrungen mit speziellen Produkten aus diesen Regionen gemacht
- ♥ Du hast bereits in der mediterranen Küche gearbeitet
- ♥ Du bist Dir bewusst, dass wir als Team arbeiten und nach Bedarf jederzeit überall unsere Mithilfe anbieten

Schön, wenn es Dir Freude bereitet, ...

- neugierig und offen gegenüber Neuem zu sein
- ▼ mit Gästen zu kommunizieren
- anderen Kulturen gegenüber offen zu stehen und in einen Dialog zu treten
- im Team zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen







Werde ein Teil unseres Teams



Wertvolle Arbeit darf fair entlöhnt werden!

Wenn Du Dich angesprochen fühlst, ist das wunderbar! Im Vorstellungsgespräch unterbreiten wir Dir dann eine faire Lohnofferte (ab CHF 58'500 Jahreslohn bis CHF 65'000.bei 100% Pensum inkl. 13. Monatslohn). Oft sind auch Bewerbungen von Talenten interessant, die noch nicht ganz alle Anforderungen erfüllen oder überdurchschnittlich viel Wissen und Erfahrung mitbringen. Dann liegt der Anfangslohn selbstverständlich über diesem Jahreslohn oder auch darunter.

Das bieten wir Dir!

- attraktiver Arbeitsplatz an zentraler Lage neben dem Bahnhof Luzern
- ein harmonisches und familiäres Betriebsklima, in dem Teamarbeit im Vordergrund stehen
- Karriereplanung mit individuellen Entwicklungsmöglichkeiten, die dir helfen, deine beruflichen Ziele zu erreichen
- ♥ interne und externe Weiterbildungen
- ♥ Mitarbeiterfeste und Ausflüge
- ♥ Events für langjährige Treue
- ♥ Vergünstigungen von 20% auf alle F&B Konsumationen in unserem Haus
- ♥ Family & Friends Raten in über 40 Swiss Hospitality Collection Hotels
- frische und gesunde Mitarbeiterverpflegung zu attraktiven Konditionen
- ♥ kostenlose Benutzung unserer Bike- und E-Bike Flotte
- vergünstigte oder Gratiseintritte in Museen und Bergbahnen und vielem mehr

Bist Du interessiert, in Zukunft mit uns gemeinsam Spass an der Arbeit zu haben und Teil eines motivierten, engagierten Teams zu werden?

Dann sende uns Deine Unterlagen per E-Mail an <u>bewerbung@continental.ch</u> wir sind gespannt, Dich kennenzulernen! Bassem Ayad, Küchenchef und Alessandro Pedrazzetti, Hotelier.

Bellini Locanda Ticinese

im Hotel Continental Park Familie Pedrazzetti, Hoteliers Murbacherstrasse 4 CH-6002 Luzern

Telefon +41 41 228 90 50 www.continental.ch





