

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.

OPERATIVER KÜCHENCHEF

im Zweiermodell zusammen mit dem Executive Küchenchef

(Eintritt sofort oder nach Vereinbarung)

Als operativer Küchenchef bist Du gemeinsam mit dem Executive Küchenchef verantwortlich für die Organisation, Qualitätssicherung, Mitarbeiterinsatzplanung, Lagerbewirtschaftung, Hygiene sowie den Bestellprozess der Bellini Locanda Ticinese – inklusive unserer Seminare und Bankette.

Wir kochen nach traditionellen Rezepten aus dem Tessin und verwenden Frischprodukte von Klein- und Kleinstproduzenten aus der Südschweiz. Unsere Küche ist ehrlich, direkt und von regionaler Leidenschaft geprägt. Das Wildfleisch stammt aus unserer eigenen Jagd im Tessin und am Pilatus.

Wir fertigen fast alle Gerichte von Grund auf selbst an und verzichten grösstenteils auf Convenience-Produkte.

Den täglichen Herausforderungen begegnest Du mit Freude, Neugier und Offenheit für Neues.

In der Küche arbeitest Du mit einem engagierten Team von zehn bis zwölf Köchinnen und Köchen, darunter zwei Lernende. Du unterstützt den Executive Küchenchef mit fundiertem Fachwissen, organisatorischem Geschick und einer modernen, mitarbeiterorientierten Führung.

Die klassischen Aufgaben eines Küchenchefs gehören für Dich selbstverständlich zum Alltag.

Bist Du ein Sous-Chef mit Leidenschaft und Erfahrung – oder bereits Küchenchef in einem kleineren Betrieb – bietet Dir diese Position eine hervorragende Möglichkeit, Dein Können auf ein neues Level zu bringen und Dein Wissen täglich einzusetzen.

Was Du über unseren Küchenchef wissen solltest:

Bassem Ayad ist seit 2014 ein fester und wertvoller Bestandteil unseres Küchenteams. Als grandioser Koch überzeugt er nicht nur durch sein handwerkliches Können, sondern auch durch sein grosses Herzblut und sein Engagement. Dank seiner Mitwirkung konnten wir eine konstant sehr hohe Speisequalität sicherstellen, die von unseren Gästen immer wieder gelobt wird.

Unsere Idee vom Zweiermodell:

Mit offenem Geist und innovativem Handeln möchten wir neue Wege gehen. Deshalb haben wir beschlossen, unser seit über 51 Jahren etabliertes Restaurant noch stabiler und zukunftssicher aufzustellen. Gerade in bewegten Zeiten ist es uns besonders wichtig, Bassem noch intensiver zu unterstützen.

Mit 8 Augen, 4 Händen und geballtem Wissen sowie Erfahrung wollen wir die Bellini Locanda Ticinese gemeinsam auf neue Höhen heben. 😊

Spricht Dich dieses starke Zweiermodell an? Spürst Du den Tatendrang und die Willpower, gemeinsam mit Bassem unser Küchenteam zu bereichern und die Bellini Locanda Ticinese mit Herz, Handwerk und Teamspirit in eine neue Zukunft zu führen?



Bellini – Locanda Ticinese

Hotel Continental Park – Murbacherstrasse 4 – 6002 Luzern

+41 41 228 90 50 – info@bellinilocanda.ch – www.bellinilocanda.ch

Werde ein Teil unseres Teams!



Meisterhaft bist Du, ...

- ♥ in der Umsetzung Deiner Kochkunst und deines Wissens– mit grosser Passion, Kreativität und Hingabe
- ♥ im gezielten Einsatz Deines umfangreichen kulinarischen Fachwissens. Du bringst Erfahrung im A-la-carte-Bereich mit und weisst, worauf es im anspruchsvollen Küchenalltag ankommt
- ♥ im fachgerechten Umgang mit Frischprodukten sowie beim Zerwirken von Wildfleisch aus eigener Jagd – Erfahrung und Interesse bringst Du hier mit
- ♥ durch Deinen kühlen Kopf und Deine klaren Entscheidungen, auch in stressigen oder herausfordernden Situationen
- ♥ als Teamplayer mit Lebensfreude, Verantwortungsbewusstsein und einer motivierenden Persönlichkeit
- ♥ im fachgerechten Umgang mit Maschinen und Geräten – Du weisst genau, wie man sie sicher und effizient einsetzt
- ♥ in der schriftlichen Korrespondenz in deutscher Sprache – sicher, stilsicher und präzise
- ♥ im selbstständigen und vorausschauenden Arbeiten
- ♥ mit einer empathischen und zielorientierten Mitarbeiterführung, die Motivation und Teamgeist nachhaltig stärkt

Eventuell hast Du in den letzten Jahren schon Erfahrungen mit den folgenden Aufgaben und Themen gesammelt:

- ♥ Du kennst die Regionen Tessin und Zentralschweiz und hast bereits mit typischen Produkten aus diesen Gebieten gearbeitet
- ♥ Du hast in der mediterranen Küche mitgewirkt und stellst Pasta oder Pizzateig auch selbst her
- ♥ Zusätzliche Sprachkenntnisse – insbesondere Englisch und idealerweise Italienisch – sind für unser Team ein grosser Pluspunkt
- ♥ Die Mitarbeitereinsatz- und Ferienplanung führst Du sicher mit unserem Programm Mirus
- ♥ Du verfasst und gestaltest Menükarten sowie wöchentliche Speisepläne mit Kreativität und Sorgfalt

Schön, wenn es Dir Freude bereitet, ...

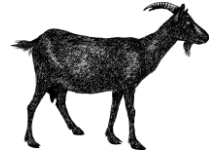
- ♥ neugierig und offen für Neues zu sein
- ♥ mit unseren Gästen in Kontakt zu treten und authentisch zu kommunizieren
- ♥ offen für andere Kulturen zu sein und aktiv einen respektvollen Dialog zu pflegen
- ♥ im Team zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen

Wertvolle Arbeit darf fair entlohnt werden!

Wenn Du Dich angesprochen fühlst, ist das wunderbar! Im Vorstellungsgespräch unterbreiten wir Dir dann eine faire Lohnofferte (ab CHF 78'000 Jahreslohn bis CHF 91'000 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 kann der Anfangslohn auch über oder unter diesem Jahreslohn liegen.



Werde ein Teil unseres Teams!



Das bieten wir Dir:

- ♥ Attraktiver Arbeitsplatz an zentraler Lage neben dem Bahnhof Luzern
- ♥ Harmonisches und familiäres Betriebsklima
- ♥ Karriereplanung mit Entwicklungsmöglichkeiten
- ♥ 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 Freude und Passion an der Arbeit zu haben?

Dann freuen wir uns darauf, Dich kennenzulernen. Sende uns bitte Deine vollständigen Unterlagen per E-Mail zu an apedrazzetti@continental.ch.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Herzliche Grüsse
Manuela E. und Alessandro Pedrazzetti, Hoteliers & Team

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

Telefon +41 41 228 90 50
bewerbung@continental.ch
continental.ch



Bellini – Locanda Ticinese
Hotel Continental Park – Murbacherstrasse 4 – 6002 Luzern
+41 41 228 90 50 – info@bellinilocanda.ch – www.bellinilocanda.ch