

Unser Küchenchef Johan Breedijk zelebriert in seiner mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichneten MONTANA-Küche die täglich frische Zubereitung von Gerichten welche die Leichtigkeit des Südens mit Einflüssen der Südschweiz, Italien, Frankreich und Griechenland verkörpern.

Per November suchen wir Sie als leidenschaftlichen

Chef de Partie Pâtisserie m/w

Dabei führen Sie die Pâtisserie selbständig und tragen mit Ihrem persönlichen Engagement zum perfekten Gelingen bei. Sie sind mitverantwortlich für die Angebotsentwicklung, Bestellungen, Mitarbeiterführung und -einteilung sowie für die Hygiene und Sauberkeit Ihres Postens. Als kommunikative Persönlichkeit haben Sie Freude daran, dass unsere Gäste in die Erlebnis Küche miteinbezogen werden.

SIE BRINGEN MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Berufserfahrung von ein bis zwei Jahren mindestens als Demi-Chef Pâtisserie
- Kreativität und Leidenschaft für den Beruf
- Speditive und selbstständige Arbeitsweise
- Rasche Auffassungsgabe, Durchsetzungsfähigkeit und Belastbarkeit
- Aufgeschlossene und teamfähige Persönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Sehr gute Referenzen
- HACCP Kenntnisse

WIR BIETEN IHNEN

Eine vielseitige Position in einem sehr lebhaften und gemäss ISO 9001:2008 strukturierten Betrieb mit einer fortschrittlichen Mitarbeiterpolitik und diversen Weiterbildungsmöglichkeiten. Sie können sich schon heute auf unsere neue Erlebnisküche freuen, welche wir im vergangenen Jahr komplett neu erstellt haben.

SIE IDENTIFIZIEREN SICH MIT UNSEREN WERTEN

Innovativ, emotional, natürlich, lebendig, ehrlich und mit Begeisterung.

KONTAKT

Miriam Böger
Vizedirektorin / Leiterin Finanzen & Human Resources
Tel.: 041 417 35 35
Mail: hr@hotel-montana.ch

ART DECO HOTEL MONTANA

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotel-montana.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto per Post oder Email.