

Dein neuer Job wartet:

CHEF DE SERVICE w/m/d

80-100%

ab 01. März 25 od. n. Vereinbarung

PASTARAZZI ist seit 2015 DER Ort für Ravioli & Pastaspezialitäten. Unsere Restaurants glänzen mit einem hervorragenden Mittagstisch, einer Küche die stark auf saisonale und regionale Produkte setzt und ist ein Ort der Allen offen steht.



IM HIMMELRICH (LU)

WIR BIETEN:

- Die Feiertage kannst du als ganze Ferienwoche planen, das heisst 6 Wochen/Jahr!
- Über Weihnachten hast du frei, egal ob du nen Baum schmückst oder nicht...
- Du darfst deine Freiwünsche anbringen und sie werden sogar berücksichtigt, echt wahr!
- Junges, motiviertes Team in modernen Gastrobetrieb. Ohne Beef; ausser auf dem Teller
- Du hast die Möglichkeit deine Kreativität und Meinung einzubringen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit flachen Hierarchien
- Frisches Personalesen, meistens sogar a la carte, -wie gesund entscheidest du
- Vergünstigungen bei PASTARAZZI & all seinen Partner*innen

AUFGABEN:

- Bedienung der Gäste im Restaurant & Café Bereich
- Betriebswirtschaftliche Steuerung des Restaurant und Kostenmanagement
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Planung des Getränkeangebots

ANFORDERUNGEN:

- Abgeschlossene Hotelfachschule, G2 oder gleichwertige Ausbildung
- Du hast bereits Führungserfahrungen gesammelt
- Arbeitest gerne im Team
- Du bist pflichtbewusst, aufgestellt & kundenorientiert
- hohes Maß an Genauigkeit & Flexibilität
- MS Office Kenntnisse

Bist du dabei? Ich freue mich auf deine Bewerbung.

Petra Stöckli / hr@pastarazzi.ch



www.pastarazzi.ch/jobs