

KOCH / KÖCHIN EFZ (80–100%) M/W/D

Deine Rolle

- Zubereitung moderner, saisonaler Gerichte
- Sicherstellen von Qualität, Hygiene & Struktur
- Mitarbeit bei Specials & Weiterentwicklung der Karte
- Teamarbeit auf Augenhöhe

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ
- Saubere, zuverlässige Arbeitsweise
- Interesse an moderner Küche
- Teamfähigkeit & Belastbarkeit

Das bieten wir dir (Küche)

- Gute Entlohnung
- Trinkgeld fair aufgeteilt & grosszügig
- Pünktliche Lohnzahlung – immer
- Fixe Grundpläne, Monatsdienstplan Mitte des Vormonats
- Minimale Teilschichten
- Zwei fixe Ruhetage am Stück (Mo & Di)
- Mitspracherecht bei Ferien & Schichten
- Bestes Mitarbeiteressen der Stadt
- Gratis Kaffee & Softgetränke während der Schicht
- 30 % Mitarbeiterrabatt in deiner Freizeit
- Raum für eigene Ideen & Kreativität
- Weiterbildung in Küche & Bar
- Aufstiegschancen im wachsenden Betrieb
- Industrial-Look, kleines Team, flache Hierarchien
- Arbeiten zentral & urban in Luzern

Im FED kochst du nicht einfach Gerichte –
du bringst Geschmack und Haltung auf den Teller.