

SOUS-CHEF (100%) M/W/D

Deine Rolle

- Stellvertretung des Küchenchefs
- Mitverantwortung für Qualität, Organisation & Abläufe
- Führung & Unterstützung des Küchenteams
- Mitarbeit bei Menü- & Konzeptentwicklung
- Vorbildfunktion im täglichen Betrieb

Das bringst du mit

- Mehrjährige Erfahrung in der Küche. Ausbildung EFZ
- Organisationstalent & Führungsstärke
- Leidenschaft für moderne Gastronomie
- Überblick auch im Service

Das bieten wir dir (Küche / Führung)

- 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 % Mitarbeiterabbatt in deiner Freizeit
- Raum für eigene Ideen & Kreativität
- Weiterbildung Küche, Bar & Service
- Aufstiegschancen Richtung Küchenchef
- Industrial-Look, kleines Team, flache Hierarchien
- Arbeiten zentral & urban in Luzern

Im FED bist du nicht nur zweite Reihe –
du gestaltest Küche und Team aktiv mit.