

Der Stern Luzern ist der neue Fixpunkt im Herzen der Luzerner Altstadt – ein jahrhundertaltes Hotel & Restaurant, 2011 komplett umgebaut und umgedeutet, mit einer glänzenden gastronomischen Zukunft, zu der Sie beitragen können. Wir suchen:



Chef de rang (m/w) 100%

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet: Sie sind für den reibungslosen Service in dem Ihnen zugeteilten Bereich verantwortlich. Dabei beraten, bedienen und verwöhnen Sie die Gäste auch in hektischen Situationen vorbildlich und in mehreren Sprachen. Dank Ihrer exakten und sauberen Arbeitsweise garantieren Sie jederzeit eine hohe Gästezufriedenheit.

Unser Anforderungsprofil: Sie haben die Lehre im Bereich Restauration erfolgreich abgeschlossen und üben Ihren Beruf mit viel Begeisterung und Freude aus. Ihre fundierten Fachkenntnisse und Ihre Erfahrungen in der Schweizer Gastronomie setzen Sie im Alltag gekonnt ein. Dabei sind Sie es sich gewohnt mit anzupacken und in einem kleinen Team mitzuarbeiten.

Als junge, motivierte und freundliche Persönlichkeit sind Sie bereit die Chancen der Neueröffnung zu nutzen und mit Ihrem Einsatz den Stern Luzern in der lokalen Gastroszene neu zu etablieren.

Wir bieten nebst der Möglichkeit bei einer Neueröffnung aktiv mitzuwirken eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Spass macht zugleich aber auch fordert. Sie profitieren dabei von einem guten Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team sowie zeitgemässen Anstellungsbedingungen mit attraktiven Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung per Post oder Mail.

Tavolago AG
Reto Fries
Leiter Corporate Services
personal@tavolago.ch

Werftestrasse 5, Postfach
CH-6002 Luzern

www.tavolago.ch

ETAVOLAGO