

# = Bahnhöfli =

ENTLEBUCH GENIESSEN

In nur achtungszwanzig Minuten von Luzern ist die Natur und das traditionsverbundene Entlebuch wie geschaffen um das Bahnhöfli zu beherbergen. Vergangenheit und Gegenwart, Tradition und Modernität verschmelzen im Bahnhöfli zu einer neuen Einheit. Das Festhalten an den Werten aus früheren Zeiten stellt kein Hindernis für die Entwicklung neuer Ideen und Trends dar, sondern ist die Ausgangsbasis für neue Horizonte und eine Öffnung hin zu moderner Umsetzung von Kochen und Gastfreundlichkeit. Wir wollen in der Region etwas bewegen. Das hält uns jung, frisch und frech. Grossen Wert legen wir auf naturbelassene und wenn immer möglich regionale Produkte sowie auf deren schonende Zubereitung. Das Ergebnis ist eine unvergleichlich feine und raffinierte Küche, die Genuss und Gesundheit vereint.

Unser Team freut sich Dich kennenzulernen

## Sous Chef | Leitung Küche

In Festanstellung, Arbeitspensum 100%, ab sofort

### Was wir bieten:

Ein multifunktionales und gleichgestelltes Team. So sind die Arbeitseinsätze abwechslungsreich und kurzweilig und gibt Dir die Möglichkeit, eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe zu übernehmen. Die Leitung der Küche führst Du in enger Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer. Es erwartet Dich ein gutes und angenehmes Arbeitsklima in einem aufgestellten Team sowie moderne Anstellungsbedingungen. Unsere Gäste begrüssen wir in folgenden Räumlichkeiten: Wintergarten mit 40 Sitzplätzen, Gaststube mit 25 Sitzplätzen, Bankettsaal (unterteilbar in 3 Einzelräume) mit 100 Sitzplätzen, Gartenterrasse mit 50 Sitzplätzen und Bahnhöfli Chalet (externer Eventraum) mit 30 Sitzplätzen.

### Was sind Deine Aufgaben:

- Unterstützung vom Küchenchef bei den organisatorischen und administrativen Aufgaben
- Stellvertretung Küchenchef
- Leitung vom Posten des Entermeters
- Erstellung und Sicherstellung vom Mise en Place
- Eigenständiges und kreatives arbeiten
- Interne Ausbildung der Kochlernenden
- Einhaltung und Überwachung der Reinigungs- und Hygienevorschriften
- Überwachung der Kühl- und Lagerräume
- Prüfung der Warenannahme

### Was wir erwarten:

Wir wünschen uns einen sozialkompetenten Teamplayer mit der Ausbildung zum Koch, welcher sich selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten gewohnt ist. Mindestens fünf Jahren Berufserfahrung und Organisations- und Improvisationsgeschick kannst Du vorweisen. Hohe Dienstleistungsbereitschaft, eine exakte und speditive Arbeitsweise auch in hektischen Zeiten runden Dein Profil ab.

Bist du an einer längerfristigen Anstellung interessiert und willst Dich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung mit Foto bis zum 1. Juli 2019 per e-mail an: [info@bahnhoeffli-entlebuch.ch](mailto:info@bahnhoeffli-entlebuch.ch)