

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir DICH.

Ausbildung zum Koch EFZ (m/w)

ab August 2023

Unser Restaurant fokussiert sich auf einheimische Gerichte und wir verarbeiten qualitativ hochwertige, regionale Produkte. In unserem Haus wird neben dem klassischen à la carte Geschäft im Restaurant iheimisch auch das iheimisch Catering betrieben.

Das Restaurant selbst verfügt über 128 Sitzplätze und eine Terrasse mit 100 Sitzplätzen.

WAS WIR DIR BIETEN:

- * Eine angenehme familiäre Arbeitsatmosphäre
- * Eine abwechslungsreiche, interessante Lehrstelle, bei der Selbständigkeit gefragt ist
- * Mitarbeit in einem komplett neu gebauten Restaurant mit einer modern ausgestatteten Küche
- * Ein kollegiales Arbeitsklima in einem jungen Team
- * Platz für deine Ideen
- * Platz für Kreativität und eigene Ideen
- * Bereitstellung einer Uniform
- * Wir legen Wert darauf, dass sich nicht nur die Gäste bei uns wohlfühlen, sondern auch die Mitarbeiter

WAS WIR UNS VON DIR ERWARTEN:

- * Abgeschlossene Schulausbildung Sekundarschule A oder B
- * Freude am Umgang mit frischen Zutaten sowie regionalen und saisonalen Produkten
- * Einen guten Ordnungs- sowie einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- * Perfekte Deutschkenntnisse
- * Eine gute Auffassungsgabe und eine hohe Einsatzbereitschaft
- * Gute Selbstorganisation sowie strukturiertes und sauberes Arbeiten
- * Teamfähigkeit ist für dich nicht nur ein Wort, sondern du lebst diese
- * Eine gepflegte Erscheinung und eine positive Ausstrahlung sind für dich selbstverständlich

Wenn dich die Lehrstelle als Koch interessiert, dann sende deine vollständigen Unterlagen (Motivationsschreiben mit Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse) an:

iheimisch Restaurant & Catering, St. Urban-Str. 6, 6210 Sursee
oder per Mail an: h.klopf@restaurant-iheimisch.ch

