

Du liebst deinen Beruf als Koch, gibst dein Wissen gerne weiter und bist dazu noch gerne kreativ? Unsere Mission ist es, unsere Gäste zu begeistern, ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu beschermen sowie stellensuchende Menschen durch unser innovatives Ausbildungsprojekt in den Ersten Arbeitsmarkt zu vermitteln.

Lass auch Du dies zu deiner Aufgabe werden! Wir suchen zur Ergänzung unserer Küchenbrigade auf den 1. Oktober 2020 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

## Sous-Chef (w/m/d) im 100%-Pensum

Das Hotel befindet sich im Naherholungsgebiet Sonnenberg oberhalb der Stadt Luzern. In unserem neu gestalteten À-la-carte-Restaurant, in mehreren Seminar- und Banketträumen sowie in den 14 Zimmern und auf der Freizeitanlage finden bis zu 120 Gäste Platz.

Wir verwöhnen unsere Gäste von Dienstag bis Sonntag mit hausgemachten, saisonalen Spezialitäten aus regionalen, hochwertigen Produkten. Beliebt sind dabei unsere orientalischen Wochen sowie die Wildwochen mit einheimischem Reh vom Sonnenberg. Dein Wissen gibst du bei der Ausbildung und Betreuung unserer Küchenmitarbeiter\*innen des Ausbildungsprojekts weiter. Dabei räumen wir auch Platz für deine eigene Persönlichkeits- und Kompetenzentwicklung ein, indem wir dich in deiner Weiterbildung fördern.

### Du bist

- ~ zuverlässig, kreativ, flexibel, verantwortungs- und pflichtbewusst
- ~ ein Teamplayer, der in hektischen Momenten ruhig bleibt

### Du bringst mit

- ~ eine abgeschlossene Berufslehre als Koch (EFZ)
- ~ ein grosses Fachwissen, das du gerne mit anderen teilst
- ~ Deutsch in Wort und Schrift (fliessend/sehr gut)
- ~ Computerkenntnisse (Office 365)

### Deine Hauptaufgaben

- ~ Mitverantwortlich für die Angebotsplanung und Bestellungen
- ~ Produktion und Fertigung von kalten und warmen Speisen im À-la-carte- und Bankettbereich
- ~ Mitverantwortlich für die Betreuung, Ausbildung, Integration und Förderung der stellensuchenden Menschen (fachliche Aus- und Weiterbildung)
- ~ Mithilfe bei der Qualitäts- und Prozesssicherung im Rahmen unseres QMS
- ~ Einhaltung des hausinternen GVG-Konzepts

### Wir bieten dir

- ~ eigenverantwortliches und selbständiges Arbeiten
- ~ interne und externe Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- ~ ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit vielen unterschiedlichen Herausforderungen
- ~ moderne, flexible und direkte Führungsstrukturen
- ~ regelmässige Arbeitszeiten (Sonntagabend frei, Montag Ruhetag) mit Zimmerstunde oder Durchdienst

Du möchtest Teil in einem agilen und kreativen Betrieb sein? Sende uns deine Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Zeugnissen als PDF an dschuermann@hotelsonnenberg.ch. Wir freuen uns auf deine E-Mail.

Manuela Eigenmann, Direktorin  
Dominique Schürmann, Leiterin HR

Hotel-Restaurant Sonnenberg, Zumhofstrasse 258, 6010 Kriens, [www.sonnenberg.ch](http://www.sonnenberg.ch)

rantrestaurantHotelhotelSeminarSeminarHochzeitweddingMinigolfmini-golf parkGartenbahngarden-railwayMinipferdmini-horseAussichtviewSpassfunVergnügenpleas

