

# Brasserie Bodu

RESTAURANT IM HAUS ZUM RABEN



## **Köchin/ Koch (gelernt) Teilzeit/ im Stundenlohn**

Die Brasserie Bodu ist der Geheimtipp im Herzen der schönen Altstadt von Luzern. Sie ist mit 13 Punkten im Gault Millau bewertet und im Guide Michelin vertreten. Mit der klassisch französischen Küche, den ausschliesslich frischen Produkten und der Liebe zur Weinkultur überzeugt das Bodu mit Aufrichtigkeit und Konstanz sieben Tage in der Woche, das ganze Jahr hindurch. Die Gäste geniessen die persönliche Art, im Bodu bedient und verwöhnt zu werden.

## **Deine Aufgabe**

Die Freude am Arbeiten mit Frischprodukten und die Fähigkeit zum fachgerechten Umgang mit diesen, werden vorausgesetzt. Du arbeitest eng mit dem Küchenteam zusammen und wirst abwechselnd auf allen Posten eingesetzt. Du bist verantwortlich für die Produktion und Fertigung sämtlicher Speisen und bist verantwortlich für die Ordnung und Sauberkeit auf deinem Posten.

## **Dein Anforderungsprofil**

Nach Vereinbarung suchen wir einen Jungkoch oder auch jemanden, der schon erste Erfahrungen nach der Lehre gesammelt hat und über genügend Deutschkenntnisse verfügt, um motiviert und ambitioniert, in einer Küche unter Hochdruck tatkräftig mitanzupacken. Uns ist echter Teamgeist sehr wichtig. Zu den Spitzenzeiten bewahrst Du einen kühlen Kopf

und verlierst nicht den Überblick. Konzentration und konstante Leistungen sind ein absolutes Muss.

## **Wir bieten**

Ein spannendes, herausforderndes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem jungen und motivierten Team. Du hast geregelte Arbeitszeiten, oft mit Zimmerstunde und faire Anstellungsbedingungen.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Möchtest Du uns mit deinen Qualitäten und deinem Wissen begeistern und unterstützen?

Dann freuen wir uns über Deine schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Brasserie Bodu  
Kornmarkt 5  
6004 Luzern  
luca@brasseriebodu.ch  
041 410 01 77