

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ist die Höhere Fachschule HF und das einzigartige Kompetenzzentrum für fundierte, anwendungs- und praxisorientierte Ausbildung in Hospitality Management mit nationaler und internationaler Anerkennung. Unsere eidgenössisch anerkannten Bildungsgänge «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in)» (DE) und «Bachelor of Science in Hospitality Management» (EN) bereiten junge, erfolgsorientierte Menschen auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in Gastronomie-, Hotellerie- und Dienstleistungsbranchen vor. Die SHL Business Areas AG bietet ausserdem Trainingskonzepte und Beratungsdienstleistungen im Bereich «Best Customer Experience» für Unternehmen unterschiedlicher Branchen und engagiert sich auf dem internationalen Parkett im Rahmen von Entwicklungsprojekten, indem sie bei der Konzeption und dem Aufbau von unterschiedlichen branchenspezifischen Ausbildungsinitiativen aktiv ist.

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per August 2025 eine:n

FACHDOZENT:IN | KÜCHENCHEF:IN

in einem 100% Pensum

Du hast eine Leidenschaft für das Kochen und beherrscht verschiedene Küchenstile, von grossen Banketten bis hin zu gehobenen Fine-Dining-Events? Kannst du dir vorstellen, SHL Studierende während ihrer Studienzeit zu coachen und zu begleiten? Du verfügst über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse? Dann suchen wir genau dich!

Die Highlights aus deinem Verantwortungsbereich sind:

- Mitverantwortung für die täglichen Verwaltung und den reibungslosen Ablauf aller operativen Prozesse der SHL, insbesondere in den Bereich Küche, Fertigung und Bankette.
- Überwachung und Organisation der täglichen Mahlzeiten sowie Mitgestaltung bei der Menüplanung und Mitentwicklung von Rezepturen.
- Vermittlung theoretischer Küchenlernfelder in beiden Lehrgängen (30–60 Lektionen pro Semester).
- Gewährleistung einer optimalen Integration von Theorie und Praxis im Lehrplan der Küche sowie Mitentwicklung und Aktualisierung des Lehrplans nach aktuellen Branchenstandards.

Deine Erfahrung und Persönlichkeit sind das gewisse Etwas:

- Du hast die Berufsprüfung zur/zum Chefkoch/Chefköchin erfolgreich abgeschlossen.
- Du verfügst über Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der Hotellerie und Gastronomie.
- Du hast die Fähigkeit, junge Menschen erfolgreich zu leiten, zu motivieren und weiterzuentwickeln und verfügst über Durchsetzungsvermögen.
- Du kannst Arbeitsabläufe effizient planen und hast starke organisatorische Fähigkeiten, um mehrere Aufgaben parallel zu koordinieren und zu priorisieren.
- Du bist vertraut mit den Tools von Microsoft Office 365, insbesondere Word, Excel und Teams.
- Du verfügst über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil.

Mehr als ein toller Job:

Wir bieten einen vielseitigen Aufgabenbereich in einem motivierten und familiären Team mit attraktiven Anstellungsbedingungen und leistungsgerechter Vergütung. Zusätzliche Benefits sind unter anderem:

- Wir ermöglichen dir selbstständiges, eigenverantwortliches und kreatives Arbeiten.
- Bei uns bist du fürs Alter besser versichert als vom Gesetzgeber vorgeschrieben (überobligatorische Pensionskasse), weil uns deine Zukunft am Herzen liegt.
- Unsere Mitarbeitenden profitieren von einem kostenfreien Mobile-Abo.
- Wir übernehmen die Kosten von Aus- und Weiterbildungen.
- In unserem Restaurant Salt & Pepper geniessen unsere Mitarbeitenden jeden Tag das frisch zubereitete Frühstück, Mittag- und Abendessen. Zudem stehen jederzeit gesunde Snacks, Früchte und Getränke für zwischendurch zur Verfügung.
- Du kommst mit auf unvergessliche Teamausflüge und-feste.



Möchtest du dich unserem Team anschliessen? Dann freuen wir uns auf deine elektronische Bewerbung und sind schon jetzt gespannt darauf, dich persönlich kennenzulernen!

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Marc-André Dietrich

Leitung Semester Gastronomie, Küche

marc.dietrich@shl.ch

www.shl.ch

UNSER CREDO:

BILDEN. BEGLEITEN. PRÄGEN.