

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ist eine Höhere Fachschule HF und das einzigartige Kompetenzzentrum für fundierte, anwendungs- und praxisorientierte Ausbildung in Hospitality Management mit nationaler und internationaler Anerkennung. Unsere beiden eidgenössisch anerkannten Bildungsgänge in Hospitality Management 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 nach Vereinbarung eine

STV. LEITUNG RESTAURATION

in einem 100% Pensum

Du bist eine Gastgeberpersönlichkeit mit Leidenschaft für exzellenten Service und Gästebetreuung? Du überzeugst als motivierende und empathische Führungspersönlichkeit mit Vorbildfunktion, arbeitest organisiert, belastbar und lösungsorientiert und behältst auch in dynamischen Situationen den Überblick. Zeichnest du dich zudem durch Begeisterungsfähigkeit sowie ein Interesse an der Wein-, Spirituosen- und Getränkekultur aus? Dann suchen wir genau dich!

Die Highlights aus deinem Verantwortungsbereich sind:

- Begleitung, Förderung und praxisnahe Betreuung unserer Studierenden im operativen Restaurationsalltag
- Operative Leitung und Koordination des Frühstücks-, Mittags- und Abendservices sowie Sicherstellung eines exzellenten Gästerlebnisses
- Planung, Organisation und Durchführung von internen und externen Veranstaltungen
- Verantwortung für den reibungslosen Betrieb unserer vier Outlets inklusive Tagesabschlüssen und effizienter Abläufe
- Sicherstellung und Weiterentwicklung von Qualitäts-, Hygiene- und Servicestandards gemäss HACCP

Deine Erfahrung und Persönlichkeit sind das gewisse Etwas:

- Du hast eine abgeschlossene Restaurationslehre oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich Gastronomie oder Hotellerie.
- Du verfügst über Berufserfahrung in leitender Position im Bereich Restauration
- Ausgeprägte Sozial- und Kommunikationskompetenz im Umgang mit Gästen, Studierenden und dem Team
- Belastbare, agile und teamorientierte Persönlichkeit mit professionellem Auftreten

- Leidenschaft für exzellenten Service sowie Freude an der Vermittlung von Fachwissen im Praxisalltag
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift; weitere Sprachen 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

Chiara Segmüller

Leitung Food & Beverage

chiara.segmuller@sh.ch

www.shl.ch

UNSER Credo:

BILDEN. BEGLEITEN. PRÄGEN.