Stellenbeschreibung

Produktionsküche (30-100%)

Deine Aufgaben

- Rüstarbeiten (z. B. Gemüse waschen, rüsten, schälen, schneiden und abwiegen)
- Kalte Küche (Herstellung von Salaten, Saucen, Snacks und Apéros)
- Warme Küche (Zubereitung von Gerichten, Suppen, Saucen, Beilagen und Fleisch)
- Bäckerei (Herstellen von Gebäck und Desserts, z. B. Cake, Wähen und Früchtebrot)
- Mithilfe bei der Vorbereitung von Auslieferungen
- Bedienung verschiedener Geräte und Maschinen
- Reinigungsarbeiten und Abwasch
- Essensausgabe am Mittag oder Mithilfe in der Abwaschküche im Bistro EssWerk
- Je nach Wunsch und Kompetenz Mitarbeit bei externen Auftraggebern (z. B. CSS) mit selbstständigen Unterhalts- und Bewirtschaftungsaufgaben

Dein Profil

- Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln
- Lernbereitschaft; Gastronomiekenntnisse sind nicht erforderlich
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Bereitschaft für längeres Stehen oder Gehen
- Teamfähigkeit und Kommunikationsbereitschaft
- Einhalten von Hygienevorschriften

Deine Vorteile

- Vielfältige Einblicke in die Produktionsküche
- Schrittweise Einarbeitung in verschiedene Küchenbereiche
- Arbeiten in einem motivierten Team
- Möglichkeit, neue praktische Fähigkeiten zu erlernen
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten je nach Interesse und Kompetenzen

Standort

IG Arbeit
Unterlachenstrasse 9
6005 Luzern

Kontakt

IG Arbeit
Intake + Soziales
Unterlachenstrasse 9
6002 Luzern
041 369 68 68
intake@igarbeit.ch