



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung bis Ende September 2025 (befristet) eine / einen

LEITER*IN KÜCHE

Das Caribbean Village ist eine kleine karibische Oase am Sempachersee in Nottwil LU/CH. Mit der Beachbar, den farbigen Eventlocations, der Surfschule und dem trendigen Beach- und Surfshop ist das bunte kleine Dörfchen immer wieder einen Besuch wert.

Das erwartet dich und sind deine Aufgaben:

- Ein neues Umfeld in der kleinen, etwas abgedrehten Beachbar-Family, indem du dich hoffentlich wohl fühlst und gerne Zeit verbringst
- Grosse Abwechslung mit Catering-Events (mehrheitlich BBQs) für Geburtstage, Firmenanlässe, Hochzeiten, ...
- Zubereiten von Apéros/Apéro Riche
- Kochen von diversen exotischen Pfannengerichten (z.B. Jambalaya, Thai Curry)
- Freiheiten in der Menuplanung für den Food Shack: 1 frisch zubereitetes Menu pro Tag mit Vegi-Alternativen (dient als Erweiterung zum einfachen Snack-Angebot der Beachbar, das von den Barmitarbeitenden gemacht wird)
- Hauptverantwortung bei Menu-Kalkulationen und beim Einkauf der Lebensmittel
- Möglichkeiten, dich einzubringen und die Beachbar-Angebote noch einzigartiger zu gestalten
- No Food Waste! Wir sind immer wieder auf der Suche nach Ideen, wie wir das Wegwerfen von leckerem Essen und Lebensmittel vermeiden können.
- Arbeiten an der frischen Luft, Tageslicht und mit direktem Gästekontakt

Anforderungen an dich:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- eigenständige, zuverlässige und pflichtbewusste Arbeitsweise
- Sympathische, organisationsstarke und teamfähige Persönlichkeit, die den Gästekontakt schätzt
- ca. zwischen 18 und 30 Jahre alt
- Wir suchen eine Person, die gerne Verantwortung übernimmt.
- Du überwachst und setzt unser Hygienekonzept um.

Du bist auf der Suche nach einer aufgestellten, motivierten Crew und einer unglaublich abwechslungsreichen Arbeitswelt? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an info@beachbar.ch!

Sonnige Grüsse

Andy, Sabrina, Silvan & Thomi

