

PEPERONCINI

CAFFÈ • PIZZA • COCKTAILS



PEPERONCINI steht für feinste Holzofenpizza, exzellenten Caffè und trendige Cocktail. Wir servieren zu jeder Tageszeit das passende Angebot!

Unser junges dynamisches Gastrounernehmen führt vier Betriebe in und um Luzern. Die grosszügige Architektur in unseren Restaurants schafft ein einmaliges Ambiente. Um weiter auf Wachstumskurs zu bleiben, suchen wir Sie zur Unterstützung unseres Teams.

Passion und Geschicklichkeit zeichnen Dich aus. Du bist ein Allrounder. Genau richtig, denn wir suchen einen Zauberer am Pizaofen und freuen uns auf eine aufgestellte Persönlichkeit als

(Teil- & Vollzeit)

PIZZAIOLO | HILFSKOCH

Zu Deinen Aufgaben gehören die Vorbereitung der täglichen Mise-en-place, die Zubereitung von unseren Paninis sowie unserem hausgemachten Tiramisu. Nebst der Zubereitung unserer bekannten Holzofenpizza im Mittags- und Abendgeschäft, bist Du für die Annahme, Kontrolle sowie Verräumen von Warenbestellungen verantwortlich. Die Unterstützung des Betriebsleiters bei der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards; Reinigungs- und Kontrollaufgaben sowie Arbeitssicherheit im Rahmen des HACCP / KOPAS Konzeptes sind Teil Deiner Aufgaben.

Wenn Du italienisch und deutsch sprichst, ein aufgestelltes und sympathisches Wesen hast, mehrjährige Erfahrung als Pizzaiolo mitbringst und über gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild verfügst,

sollten wir uns kennen lernen.

Wir wünschen uns aufgestellte Teamplayer, die unsere Peperoncini-Standards mit Begeisterung umsetzen und sich an selbständiges Arbeiten gewohnt sind. Eine hohe Leistungsbereitschaft, zügiges Arbeiten und wirtschaftliches Denken runden dein Profil ab.

Wir bieten Dir moderne und angenehme Arbeitsbedingungen und ein leistungsgerechtes Salär. Du arbeitest in einem modernen Ambiente und profitierst von ermässigten Konsumationen in allen Peperoncini Betrieben.