

Schaffst du den Spagat zwischen Ausflugsbeiz und Gourmetrestaurant, zwischen Wurstsalat und Entenleber?

Mit viel Herzblut, Passion und Liebe wurde der Landgasthof Lueg umgebaut und dem Traditionshaus wurde so neues Leben und frischer Wind eingehaucht. Dieser Betrieb zählt zu den schönsten, innovativsten und modernsten Landgasthöfen, ist herrlich eingebettet in die einmalige Landschaft im Emmental und will den Gästen die Vorzüge des Emmentals näher bringen.

Der Betrieb überrascht mit 21 individuell eingerichteten Themenzimmern und einer grosszügigen, vielfältigen Gastronomie mit 350 Terrassensitzplätzen, 350 Innenplätzen und einer modernen Infrastruktur.

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir ab Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen

Koch 100% m/w

Gesucht wird ein junger, ambitionierter und motivierter Mitarbeiter, der sich bereit erklärt, in diesem vielseitigen Betrieb wichtige Erfahrungen im Gourmet- und im klassischen à la carte Bereich anzueignen.

Der Betrieb bietet Ihnen eine nicht alltägliche Arbeitsstelle, auf Wunsch Unterkunft in der Nähe, ein einmaliges, innovatives Konzept in bestem und modernsten Zustand sowie die Möglichkeit in verschiedene Bereiche der Hotellerie/ Gastronomie Einblick zu erhalten.

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung und Chance, dann melden Sie sich per E-Mail mit der Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen bei:

Landgasthof Lueg
Stefan Joos/ Direktion
Lueg 535, 3413 Kaltacker



info@lueg.ch
www.lueg.ch
Tel. +41 34 435 18 81