



Willkommen bei Rockservice! Als leidenschaftliche Gastgeber haben wir uns auf aussergewöhnliche Food- und Beverage-Erlebnisse in der Event- und Gastronomiebranche spezialisiert. Ob in unseren eigenen Restaurants und Bars oder bei massgeschneiderten Caterings – unser Ziel ist es, unseren Gästen unvergessliche Momente zu schenken. Dazu verbinden wir kulinarische Vielfalt, Organisationstalent und langjährige Erfahrung.

Zur Verstärkung und Weiterentwicklung unseres gastronomischen Bereichs suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine:n

## **EXECUTIVE CHEF / GASTRONOMISCHE:R LEITER:IN KÜCHE (TAGESBETRIEB & EVENTS) (80–100%)**

Du denkst Gastronomie ganzheitlich, übernimmst gerne Verantwortung und behältst auch bei mehreren parallelen Projekten den Überblick? Du hast Freude daran, Konzepte zu entwickeln, Teams zu führen und gleichzeitig operativ präsent zu sein? Dann bist du bei uns genau richtig.

Als Executive Chef / Gastronomischer Leiter:in bei Rockservice...

- bist du verantwortlich für die Angebots- und Konzeptgestaltung
- übernimmst du die Einkaufsplanung, Lieferantenkoordination und Kostenkontrolle
- planst und entwickelst du Menüs für unsere Restaurants
- bist du zuständig für die Personaleinteilung, Führung und Weiterentwicklung des Küchenteams
- arbeitest du eng mit anderen Abteilungen zusammen und stellst einen reibungslosen Ablauf sicher
- bist du bei Bedarf operativ in der Frontküche im Einsatz
- begleitest und betreust du Caterings und Events vor Ort



## **Das brauchst du für diese Position**

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ, idealerweise mit Weiterbildung (z.B. Chefkoch, Gastroleitung o.Ä.)
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie oder Eventgastronomie
- Ausgeprägtes Organisationstalent und wirtschaftliches Denken
- Freude an der Entwicklung gastronomischer Konzepte und deren Umsetzung im operativen Alltag
- Bereitschaft für Wochenend- und Feiertagsarbeit (max. zwei Wochenende/Monat)
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Englischkenntnisse
- Belastbarkeit, Entscheidungsfreude und einen kühlen Kopf, mit dem du auch in hektischen Situationen den Überblick behältst

## **Arbeiten bei Rockservice heisst für dich**

- Attraktive und planbare Arbeitszeiten
- Maximal zwei Wochenendeinsätze im Monat
- Eine zeitgemässe, faire Entlohnung
- Ein bestehendes, eingespieltes Küchenteam, dass du weiterentwickeln kannst
- Viel Gestaltungsspielraum, um eigene Ideen und Konzepte umzusetzen
- Eine verantwortungsvolle Schlüsselposition in einem dynamischen, zukunftsorientierten Unternehmen
- Ein kollegiales Arbeitsumfeld an spannenden Orten in Luzern & der ganzen Schweiz

## **DU MÖCHTEST TEIL DES ROCKSERVICE-TEAMS WERDEN?**

Sende deine Bewerbung an [hr@rockservice.ch](mailto:hr@rockservice.ch) – Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!