

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ist die Höhere Fachschule HF und das einzigartige Kompetenzzentrum für fundierte, anwendungs- und praxisorientierte Ausbildung in Hospitality Management mit nationaler und internationaler Anerkennung. Unsere eidgenössisch anerkannten Bildungsgänge «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in)» (DE) und «Bachelor of Science in Hospitality Management» (EN) bereiten junge, erfolgsorientierte Menschen auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in Gastronomie-, Hotellerie- und Dienstleistungsbranchen vor. Die SHL Business Areas AG bietet ausserdem Trainingskonzepte und Beratungsdienstleistungen im Bereich «Best Customer Experience» für Unternehmen unterschiedlicher Branchen und engagiert sich auf dem internationalen Parkett im Rahmen von Entwicklungsprojekten, indem sie bei der Konzeption und dem Aufbau von unterschiedlichen branchenspezifischen Ausbildungsinitiativen aktiv ist.

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir ab November 2024 oder nach Vereinbarung eine:n

## **FACHDOZENT:IN | LEITUNG RESTAURATION**

in einem 100% Pensum

Bist du eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit? Kannst du dir vorstellen, SHL Studierende während ihrer Studienzeit zu coachen und zu begleiten? Und interessierst du dich für die vielfältigen Aufgaben innerhalb einer dynamischen Ausbildungsinstitution? Dann suchen wir genau dich!

**Die Highlights aus deinem Verantwortungsbereich sind:**

- Hauptverantwortung in der Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs und Qualitätsmanagements in unseren Outlets Restaurant Salt & Pepper (Verpflegung von 350 Gästen pro Tag), Club und Café Milano
- Sicherstellung eines hohen Service-Standards gegenüber Studierenden, Dozierenden und externen Partner:innen, insbesondere aktive Pflege von Gästekontakten und Schaffung eines hohen Masses an Kundenorientierung sowie -zufriedenheit
- Organisation und operative Leitung von internen und externen Banketten, Veranstaltungen und Seminaren
- Gewährleistung einer optimalen Integration von Theorie und Praxis im Lehrplan der Restauration
- Vermittlung theoretischer und praktischer Inhalte im Bereich der Serviceorganisation (30 bis 60 Lektionen pro Semester)

**Deine Erfahrung und Persönlichkeit sind das gewisse Etwas:**

- Du hast eine abgeschlossene Restaurationslehre oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich Gastronomie oder Hotellerie.
- Du verfügst über Berufserfahrung in leitender Position im Bereich Restauration.
- Du hast die Fähigkeit, ein Team erfolgreich zu leiten, zu motivieren und weiterzuentwickeln und verfügst über Durchsetzungsvermögen
- Du kannst Arbeitsabläufe effizient planen und hast starke organisatorische Fähigkeiten, um mehrere Aufgaben parallel zu koordinieren und zu priorisieren.

- Du bist vertraut mit gängigen Kassensystemen (FLM), Reservierungssystemen (Aleno) sowie den Tools von Microsoft Office 365 und hast Erfahrung im Umgang mit digitalen Planungs- und Managementsystemen.
- Du verfügst über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil.

#### Mehr als ein toller Job:

Wir bieten einen vielseitigen Aufgabenbereich in einem motivierten und familiären Team mit attraktiven Arbeitsbedingungen und leistungsgerechter Vergütung. Zusätzliche Benefits sind unter anderem:

- Wir ermöglichen dir selbstständiges, eigenverantwortliches und kreatives Arbeiten.
- Bei uns bist du fürs Alter besser versichert als vom Gesetzgeber vorgeschrieben (überobligatorische Pensionskasse), weil uns deine Zukunft am Herzen liegt.
- Unsere Mitarbeitenden profitieren von einem kostenfreien Mobile-Abo.
- Wir übernehmen die Kosten von Aus- und Weiterbildungen.
- In unserem Restaurant Salt & Pepper geniessen unsere Mitarbeitenden jeden Tag das frisch zubereitete Frühstück, Mittag- und Abendessen. Zudem stehen jederzeit gesunde Snacks, Früchte und Getränke für zwischendurch zur Verfügung.
- Du kommst mit auf unvergessliche Teamausflüge und-feste.



Möchtest du dich unserem Team anschliessen? Dann freuen wir uns auf deine elektronische Bewerbung und sind schon jetzt gespannt darauf, dich persönlich kennenzulernen!

#### **SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern**

Marcel Gabriel

Leitung Semester Gastronomie, Restauration

[marcel.gabriel@shl.ch](mailto:marcel.gabriel@shl.ch)

[www.shl.ch](http://www.shl.ch)

UNSER CREDO:

**BILDEN. BEGLEITEN. PRÄGEN.**