

L'Azienda

LUIGIA è un gruppo di ristoranti pizzerie dal cuore italiano che ha la missione di far scoprire la cucina autentica del nostro Paese, condividendo il meglio che l'Italia può offrire con il sorriso che contraddistingue il nostro modo di fare accoglienza. La nostra visione è di essere LA pizzeria del 21esimo secolo presente in tutte le grandi città del mondo. Ci sforziamo di fornire non solo i migliori ingredienti, ma siamo anche orgogliosi di prenderci cura di tutto il resto. Misuriamo il nostro successo per il numero di sorrisi che vediamo ogni giorno, con i nostri clienti e i nostri dipendenti.

L'azienda e le risorse umane

La crescita professionale, la valorizzazione del talento, e le potenzialità di ogni dipendente fanno parte della politica del personale Luigia. Siamo costantemente in ascolto e invitiamo i nostri collaboratori a esprimere le proprie ambizioni ed i propri desideri professionali. Una carriera da Luigia ha un potenziale illimitato. Siamo consapevoli che il trasferimento all'estero e l'ingresso in una nuova struttura comportano stress e preoccupazione, quindi offriamo: supporto logistico al fine di trovare un alloggio; supporto amministrativo per sbrigare le pratiche amministrative di registrazione in Svizzera (permesso di lavoro e permesso di soggiorno); training organizzato e strutturato.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
CAPO PARTITA	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE - INDETERMINATO.	IL LAVORO DEL PROFILO SELEZIONATO SARÀ DIVISO TRA SERVIRE PIATTI FREDDI E CALDI, OLTRE AD ANTIPASTI CON LE LORO VARIE SALSE. IL CANDIDATO DOVRÀ APPRENDERE I METODI DI PREPARAZIONE DI LUIGIA, SPECIALMENTE DI TUTTE LE PARTITE. IL SUO LAVORO SI CONCENTRA NELLA SEZIONE DELLA CUCINA FREDDA E/O CALDA.	- CONOSCENZA PRODOTTI TIPICI ITALIANI - ESPERIENZA DI 3 ANNI - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
AIUTO CUOCO	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE - INDETERMINATO.	AIUTARE I RANGHI OPERATIVI, CONCENTRANDOSI PRINCIPALMENTE SUL REPARTO "PIATTI FREDDI" E SULLE PREPARAZIONI DELLA LINEA. IL COMMIS DI CUCINA ASSISTE IL CAPO PARTITA	- ESPERIENZA DI ALMENO 1 ANNO - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE

LAVAPIATTI	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE – INDETERMINATO.	LAVARE LE STOVIGLIE E NEL MANTENERE PULITA LA CUCINA. IL CANDIDATO DOVRÀ APPRENDERE I METODI DI PULIZIA DI LUIGIA.	- PULIZIA - PROPENZIONE AL LAVORO DI SQUADRA
PIZZAIOLO	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE – INDETERMINATO.	RICOPRIRE CON FLESSIBILITÀ I QUATTRO RUOLI PRINCIPALI DEL REPARTO: STESURA, FARCITURA, COTTURA E FINITURA. IL CANDIDATO DOVRÀ APPRENDERE I METODI DI PREPARAZIONE DI LUIGIA.	- ESPERIENZA DI ALMENO 3 ANNI - ESPERIENZA FORNO A LEGNA - CONOSCENZA PRODOTTI ITALIANI - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
AIUTO PIZZAIOLO	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE – INDETERMINATO.	PREPARARE LA LINEA E COLLABORARE CON I PIZZAIOLI NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO. IL CANDIDATO DOVRÀ APPRENDERE I METODI DI PREPARAZIONE DI LUIGIA.	- ESPERIENZA DI ALMENO 1 ANNO - CONOSCENZA PRODOTTI ITALIANI - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
DIRETTORE DI SALA	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE – INDETERMINATO.	DIRIGERE LO STAFF DI SALA, COMUNICARE LE AZIONI DA SVOLGERE E I METODI DI VENDITA DA APPLICARE. IL DIRETTORE DI SALA COLLABORA NELLA GESTIONE DEL BACK OFFICE.	- ESPERIENZA DI ALMENO 3 ANNI - CONOSCENZA DEI VINI ITALIANI - DOTI RELAZIONALI - CONOSCENZA FRANCESE - PREFERIBILE CONOSCENZA INGLESE/TEDESCO - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
CHEF DE RANG	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE – INDETERMINATO.	GESTIRE IL RANGO PRENDENDOSI CURA DEL CLIENTE, SPIEGANDO IL MENU E CONSIGLIANDOLO.	- ESPERIENZA DI ALMENO 3 ANNI IN BRIGATE CON PIU' DI 5 ELEMENTI - CONOSCENZA FRANCESE - CONOSCENZA VINI ITALIANI - CONOSCENZA PRODOTTI ITALIANI - PREFERIBILE CONOSCENZA INGLESE/TEDESCO - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O

					CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
COMMIS DI SALA	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE - INDETERMINATO.	PREPARARE LA SALA IN COLLABORAZIONE CON IL RESTO DELLO STAFF DI SALA E NEL PORTARE GLI ORDINI AL TAVOLO, A SECONDA DEL CENTRO DI PRODUZIONE CHE GLI È STATO ATTRIBUITO.	- ESPERIENZA DI ALMENO 1 ANNO - CONOSCENZA VINI ITALIANI - PREFERIBILE CONOSCENZA FRANCESE - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
BARMAN	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE - INDETERMINATO.	GESTIRE IL BAR, PREPARANDO GLI ORDINI RICEVUTI DAI CLIENTI AL TAVOLO E GESTENDO LA CLIENTELA AL BANCONE. IL PAGAMENTO DEGLI ORDINI AL BANCONE È INCASSATO DAL BARMAN.	- ESPERIENZA DI ALMENO 3 ANNI - CONOSCENZA COCKTAILS - CONOSCENZA VINI ITALIANI - CONOSCENZA FRANCESE - PREFERIBILE CONOSCENZA INGLESE/TEDESCO - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA O CERTIFICATO FORMAZIONE PROFESSIONALE
RESPONSABILE CASSA	DA DEF.	SI	SVIZZERA DA DEFINIRE - INDETERMINATO.	ACCOGLIERE I CLIENTI ALL'INGRESSO E AFFIDARLI AL DIRETTORE DI SALA, GESTIRE I PAGAMENTI DEI CLIENTI, TESTARE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE ALLA FINE DEL PASTO E COLLABORARE ALLA GESTIONE DEL BACK OFFICE.	- ESPERIENZA DI ALMENO 3 ANNI - CONOSCENZA BASE DEI SISTEMI INFORMATICI - CONOSCENZA FRANCESE E INGLESE - PREFERIBILE CONOSCENZA TEDESCO - PREFERIBILE DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA