



ER DU VORES NYE KOK?

Til Hotel Vildbjerg søger vi en faglært kok, som brænder for at servicere vores gæster på et højt niveau.



Vi er et hotel med a la carte restaurant og et køkken, som vi er meget stolte af. Vi har fokus på kvalitet, kreative retter blandet med de mere klassiske. Friske, årstidssvarende og gerne lokale råvarer er et must. Kort sagt, vi gør alt for at sikre os, at vores gæster får den bedste oplevelse, når de besøger os. Ud over a la carte, laver vi også mad til større og mindre selskaber, konferencer og møder.

Hotel Vildbjerg er en del af Danske Hoteller A/S - se mere på www.danske-hoteller.dk

Profil:

- Du har et godt humør og let til smil
- Du er passioneret omkring dit håndværk og sætter en ære i, at maden laves fra bunden
- Du er kok med stor interesse for bæredygtighed og økologi
- Du er indstillet på at arbejde eni weekender og på helligdage
- Du er en god teamplayer og bidrager til samarbejdet på tværs af afdelingerne
- Du har erfaring fra tidligere mindre arbejdspladser og ved, hvor vigtigt fleksibilitet og stabilitet er for dine kollegaer
- Du er ikke bange for at tage ansvar for både opvask og rengøring
- Du kan begå dig på dansk og gerne også på engelsk

- Vores køkkenteam består af vores køkkenchef og 1 kok. Hertil indkaldes opvaske efter behov
- Løn efter overenskomst og kvalifikationer samt sundhedsforsikring
-

Dig og dine opgaver:

- Du skal være omstillingsparat, da produktionen omfatter alt fra à la carte og selskaber til konferenc frokoster/-middage samt ophold med fast inkluderede menuer m.m.
- Du vil også komme til at arbejde med egenkontrol, varebestilling, personalemad, rengøring og opvask
- Vi ser gerne, at du har solid erfaring fra en lignende stilling

Vi tilbyder:

- En fuldtidsstilling uden fast rul, hvor der må forventes 5 vagter pr. uge
- Arbejdstiden vil ligge på hverdage, weekender, helligdage samt i morgen- og aften timerne
- Et godt arbejdsmiljø med glade kollegaer og frihed under ansvar
- Personalesammenkomster med dine kollegaer på hotellet samt én årlig fest med alle kollegaer i danske hoteller
- Udviklingsmuligheder samt arbejde med danske råvarer, blandt andet fra små nicheproducenter
- En arbejdsplads, der tænker på miljøet og tager et socialt ansvar

Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef Paul på tlf. 9713 1100.

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til info@hotel-vildbjerg.dk, mkr. "kok". Vi afholder løbende samtaler, så send gerne din ansøgning snarest.

Vi glæder os til, at høre fra dig!


HOTEL VILDBJERG



Danske Hoteller A/S består af 26 unikke kroer og hoteller, der tilbyder alt fra firmaovernatninger og romantiske ophold til familieferier, golfophold, firmafester og kurser. Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med. Vores lokale hotelværter er engagerede ambassadører for deres område og tager varmt imod vores gæster. I 2020 fejrede vi 30-års jubilæum med stor stolthed.

Vi tror på, at glade medarbejdere skaber god service og miljø, og derfor investerer vi i veluddannet personale. Vi uddanner mange elever og afholder hvert år elevmesterskaber for vores kokkeelever.