Event- og selskabskok med banquet-erfaring

HimmerLand er i udvikling – og vi styrker nu vores setup omkring events, selskaber og konferencer. Derfor søger vi en erfaren og struktureret kok med banquet-erfaring, som trives i produktion, forstår flow og som kan levere høj kvalitet, også når vi serverer til mange gæster.

Du har nu muligheden for at blive en nøglespiller i opbygningen af HimmerLands eventkøkken – med potentiale for en ledende rolle i et team under opbygning.

Hos os arbejder vi med alt fra mindre selskaber til arrangementer med op til 700 siddende gæster. Det kræver præcision, overblik og et stærkt håndværk hver gang.

Du bliver en central del af opbygningen af et dedikeret event- og selskabsteam. Hvor vi tidligere har løftet selskaber med restaurantteamet, etablerer vi nu en enhed med tydeligt fokus på struktur, planlægning og eksekvering i høj volumen. Du vil få en vigtig rolle i at sikre, at vores niveau er stabilt, og at vores gæster får en oplevelse, der matcher HimmerLands ambitioner.

Dine primære arbejdsopgaver:

•Planlægning, produktion og afvikling af selskaber, events og konferencer
•Arbejde med større produktioner – uden at miste kvalitet og detaljegrad
•Sikre struktur, timing og flow i køkkenet
•Samarbejde tæt med køkkenledelse og service for optimal afvikling
•Bidrage til optimering af arbejdsgange og setup i et køkken under udvikling
•Medansvar for råvarestyring, bestilling og minimering af madspild
•Bidrage til oplæring og faglig sparring i teamet

Hvad bringer du til bordet:

•Faguddannet kok med solid erfaring fra banquet, selskab eller større produktion
•Trives i et miljø med højt tempo og skiftende intensitet
•Arbejder struktureret og bevarer overblik – også når trykket er størst
•Har forståelse for logistik, planlægning og effektiv produktion
•Er en stærk holdspiller, der bidrager til ro og samarbejde i køkkenet
•Motiveres af at være med til at opbygge og løfte et koncept

Sammen med os kan du glæde dig til:

•En nøgleposition i opbygningen af et nyt og dedikeret team
•Et miljø, hvor de rette profiler kan vokse ind i en ledende rolle i takt med, at teamet opbygges
•En arbejdsplads med tydelige ambitioner og et stærkt fundament
•Sparring med erfarne kollegaer og ledelse
•Moderne faciliteter skabt til produktion og events
•Fuldtidsstilling med ansvar og mulighed for at vokse
•Vi tilbyder dig gode arbejdsforhold og et sundt arbejdsmiljø
•Løn er efter overenskomst, og du modtager sundhedsforsikring, god kantineordning og tilbagevendende førstehjælps- og brandkurser.

HimmerLand er et sted, der skal opleves.

Som en del af teamet bliver du en del af en rejse, hvor vi bygger videre på et stærkt fundament – og løfter vores gæsteoplevelser i takt med vores ambitioner.

Vi ser frem til at høre fra dig

Venligst upload din ansøgning med tilhørende CV.

Vi afholder samtaler løbende, og forbeholder os derfor retten til at lukke annoncen, når vi har den rette kandidat.