

Kreativ og ambitiøs kok

Daglig gang i Restaurant Hul 19 – med mulighed for at være en del af udviklingsprojektet i Larsens Sportsbar & Bistro

HimmerLand er i en spændende udviklingsfase, og vi søger derfor en kok, der har lyst til at være en aktiv del af denne bevægelse.

Din primære base bliver i Restaurant Hul 19, hvor du indgår i et seriøst og ambitiøst à la carte-køkken med fokus på kvalitet, struktur og faglighed.

Samtidig står vi over for et konkret udviklingsprojekt i Larsens Sportsbar. Ambitionen er at løfte udtrykket fra det velkendte til et mere hjemmelavet og håndværksbaseret udtryk.

Vi søger derfor en kok, der både mestrer drift og motiveres af udvikling.

Rollen:

- Du bliver en del af et ambitiøst køkkenteam med klare ambitioner
- Din dagligdag vil primært være forankret i produktion og service i Hul 19
- Sideløbende inddrages du i menuudviklingen i både Hul 19 og Larsens Sportsbar afhængigt af din profil og styrker

Vi er i rivende udvikling og har derfor brug for en kok, der er fleksibel, løsningsorienteret og fagligt stærk, uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Dine ansvarsområder:

- Daglig drift og service i Hul 19
- Aktiv deltagelse i menuudvikling og optimering
- Bidrage til løftet af Sportsbarens kulinariske niveau med fokus på at optimere og holde kvalitet
- Sikre ensartet kvalitet og struktur i både rolige og travle perioder
- Medansvar for råvarekontrol, sæson og minimering af madspild
- Bidrage til oplæring og faglig sparring i teamet

Som person er du:

- Faglært kok
- Ambitiøs, kreativ og kvalitetsbevidst
- Trives i en hverdag med tempo og struktur
- Er motiveret af personlig og faglig udvikling og formår at omsætte idéer til konkrete resultater
- Forstår, at stærkt samarbejde er afgørende for at skabe et professionelt og velfungerende køkken

Sammen med os kan du glæde dig til:

- En arbejdsplads med tydelige ambitioner
- Muligheder for at få indflydelse på udvikling
- Et stærkt fagligt miljø i HimmerLand
- Fuldtidsstilling med ansvar og gode udviklingsmuligheder
- Attraktive arbejdsforhold, løn efter overenskomst og personalegoder

Motiveres du af et køkken i udvikling og vil kombinere stabil drift med udviklingsarbejde, så vil vi gerne 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.

Vi ser frem til at høre fra dig!

