

Overtjener til Munkebjerg Hotel

Vi søger en faglig stærk person til spændende stilling som overtjener, som skal være med til at styrke evnen til finjustering af vores serviceniveau. Så hvis du er den gode kollega med overblik, overskud, godt humør og sans for detaljer, så håber vi, at du vil være en del af "Team Munkebjerg".

Lidt om os:

Vores team af kokke og tjenere er alle kendetegnet ved deres faglige ekspertise og dedikation, og alle samarbejder om at indfri gæsternes høje forventninger. Vi er et godt team af udlærte tjenere og skarpe hjælpere, hvor alle hjælper alle. Du bliver en del af en organisation, som er i gang med den grønne omstilling, hvilket vil blive en endnu større del af vores identitet i de kommende år.

Munkebjerg Hotel er et dynamisk hotel med unik beliggenhed i bøgeskoven. Hotellet tilbyder to barer, adskillige konferencer-, møde- og selskabslokaler og tre restauranter.

- Lobbybaren er hotellets hyggehjørne. Her kan gæsterne være beskæftiget uden at være alene, og samtidig indtage et dejligt måltid eller en drink.
- Panorama Restauranten tilbyder – udover velsmagende moderne bistroretter og nye klassikere – en smuk udsigt over skov og fjord.
- Jackpot Restaurant tilbyder forskellige kasino a la carte retter og menuer.

Hvad du kan forvente af os:

- Udvikling af dine kompetencer med udgangspunkt i det daglige arbejde.
- At blive klogere i samskabelse med hele organisationen på rejsen med øget bæredygtighed.
- En spændende stilling i et miljø, hvor du kan sætte dit personlige præg på gæsteoplevelsen.
- En arbejdsplads med en respektfuld omgangstone og "højt til loftet" ift. inputs og opgaveløsninger.
- Gode løn- og arbejdsvilkår med pension og mange personalegoder.

Vores ønsker til dig:

Med reference til restaurantchefen bliver du medansvarlig for et team af 30 dedikerede fastansatte tjenere, og afløsere. Som overtjener indgår du i den daglige drift, og er med til at sikre at retningslinjer og teamspirit både mærkes og ses af gæster og personale.

Dine opgaver er alsidige og vil være:

- Oplæring og udvikling af faste medarbejdere og reserver.
- Tilretning af vagtplaner så der er optimal bemanning hver dag.
- Sikre at alle operationelle procedurer oprettes, vedligeholdes og følges.
- Sikre overholdelse af alle hygiejne-, sundheds- og sikkerhedsregler.
- Medansvar for opnåelse af de økonomiske mål for restauranterne, inkl. lagerstyring og optimering af vareforbrug.

Ansøgning:

Vi glæder os meget til at høre fra dig på mail til hr@munkebjerg.dk. Din ansøgning og dit CV skal mærkes "Overtjener Munkebjerg". Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte F&B Manager Lars Munk på tlf. 61264670, eller mail lm@munkebjerg.dk.

