

## Restaurantchef til Munkebjerg Hotel

En faglig stærk person søges til udfordrende og udviklende stilling som restaurantchef. Det daglige arbejde tager udgangspunkt i kvalitet i alt fra mad, vin, service, oplæring, atmosfære og medarbejderpleje. For at styrke evnen til at finjustere vores serviceniveau har vi brug for en god kollega med overblik, beslutningsstyrke samt sans for detaljer og kvalitet. Som restaurantchef har du det øverste ansvar for at give hotellets gæster den bedst mulige oplevelse i tæt samarbejde med dit team og vores F & B manager.

### Lidt om os:

Faglig ekspertise og dedikation kendetegner vores team af kokke og tjenere, som alle samarbejder om at indfri gæsternes høje forventninger. Vores fokus gælder alt fra servicering af gæster og høj medarbejdertrivsel til nye trends og optimeringsværktøjer. Vi er et godt team af udlærte tjenere og skarpe hjælpere, hvor alle hjælper alle uanset fagområde og erfaring. Du bliver en del af en organisation, som er i proces med den grønne omstilling og ESG rapportering, hvilket vil blive en endnu større del af vores mindset i de kommende år.

Munkebjerg Hotel er unikt beliggende i bøgeskoven, og tilbyder to barer, adskillige lokaler til konferencer og selskaber fra 4-700 deltagere, og tre restauranter:

- Lobbybaren som 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.

### Vores forventninger til dig:

Med reference til F&B manageren bliver du ansvarlig for et team af 30 dedikerede fastansatte tjenere og afløser, som betjener de tre restauranter, vores mange konferencegæster, firmaarrangementer og private selskaber. Du forventes derfor at have et femstjernet service-gen og erfaring med:

- Afviklingen af service i samarbejde med dit team
- Vagtplanlægning i henhold til overenskomst.
- Personaleledelse, hvor du går forrest og udvikler både produkt og medarbejdere.
- Indgåelse og vedligeholdelse af leverandøraftaler i overensstemmelse med kalkulation og budget.

### Hvad du kan forvente af os:

- Mulighed for udvikling af dine kompetencer med udgangspunkt i det daglige arbejde.
- Indtrædelse i hotellets ledergruppe, som varetager den daglige ledelse på hotellet.
- En spændende og afvekslende stilling i et miljø, hvor du kan sætte dit personlige præg på gæsteoplevelsen.
- En arbejdsplads med en respektfuld omgangstone og højt til loftet ift. nye inputs og opgaveløsninger.
- Gode løn og arbejdsvilkår med pension og sundhedsordning.

### Ansøgning:

Vi glæder os til at høre fra dig på mail til vores HR-afdeling på [hr@munkebjerg.dk](mailto:hr@munkebjerg.dk). Din ansøgning og dit CV skal være mærket "Munkebjerg restaurantchef".

Du er velkommen til at kontakte F&B Manager Lars Munk på tlf. 61264670/[lm@munkebjerg.dk](mailto:lm@munkebjerg.dk), hvis du har spørgsmål. Stillingen ønskes besat hurtigst muligt.

