

Restaurantchef – sjældent udbudt stilling på 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.

Stolte traditioner og evig udvikling:

For at styrke evnen til at finjustere vores serviceniveau søges en person 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. Samtidig har du et femstjernet service-gen, som du har lyst og evnen til at videreformidle, og du elsker at skabe de bedste betingelser for gæster og medarbejdere.

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 sammentømret team af udlærte tjenere og skarpe hjælpere, hvor alle hjælper alle uanset fagområde og erfaring. 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 hygehjørne. Her kan gæsterne sidde og være beskæftiget uden at være alene, og samtidig indtage et dejligt måltid eller en drink.
- Panorama Restauranten tilbyder - udover dejlige madoplevelser - en smuk udsigt over skov og fjord. Der kan vælges fra frokostkortet eller a la carte menuen, som byder på moderne bistroretter og nye klassikere.
- Jackpot Restaurant tilbyder forskellige kasino a la carte retter og menuer.

Vores forventninger til dig:

- Du indgår og vedligeholder leverandøraftaler i overensstemmelse med kalkulation og budget.
- Du udformer vagtplaner i henhold til overenskomst.
- Du går forrest, og er en fast del af afviklingen af service i samarbejde med dit team.
- Afvikler arrangementer med fokus på gæsteoplevelser.
- Arbejder med konstant udvikling og kvalitetssikring af produkt og medarbejdere.
- Selvstændig med en naturlig evne til at inspirere dit team. Det er afgørende, at du arbejder med et smil, og sikrer at gæster og medarbejdere føler sig velkommen og velinformet.

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:

Ansøgning med CV på dansk skal mailes til vores HR-afdeling på hr@munkebjerg.dk. mærket "Munkebjerg restaurantchef". Du er velkommen til at kontakte F&B Manager Lars Munk på tlf. 61264670 eller imu@munkebjerg.dk, hvis du har spørgsmål.

Stillingen ønskes besat hurtigst muligt, og vi glæder os til at høre fra dig.

