



Køkkensouschef med ansvar for udvikling af menuer

Som souschef i køkkenet på Munkebjerg Hotel får du en spændende og udfordrende hverdag. Vi tilbyder et job, hvor den gode oplevelse, service og kontakt til vores mange gæster er i højsædet. Du skal være medvirkende til at gøre en positiv forskel – også når det går rigtig stærkt.

Hvem er vi?

Munkebjerg Hotel har en helt unik beliggenhed midt i bøgeskoven med en fantastisk udsigt over Vejle Fjord. Vi kan tilbyde vores gæster fire restauranter, tre barer samt adskillige lokaler til konferencer og selskaber fra de helt små til de helt store.

Arbejdsopgaver:

- Hovedansvarlig for udvikling og planlægning af menuer til selskaber, konferencer og a la carte i vores restauranter.
- Tilberedning af morgenbuffet, frokost, aftenens dinner, selskaber og konferencer 2-1200 kuverter.
- Uddannelse af elever.

Vi tilbyder:

- en selvstændig stilling, hvor du sammen med dine kollegaer forventes at skabe resultater, som kan ses og mærkes.
- en flad organisationsstruktur med fokus på gensidig feedback og kort vej fra idé til handling.
- en god og fast vagtplan.
- et lederteam bestående af køkkenchef og souschef.
- lederudvikling.
- løn efter kvalifikationer.

Vores forventninger til dig:

- at du er udlært kok, fagligt meget velfunderet og sætter en ære i, at vores gæster altid får en syns- og smagsoplevelse af de bedre.
- er velsoigneret, smilende og har en god fysik.
- har en intention om at gøre en positiv forskel og yde dit bedste over for dine kollegaer.
- kan bevare overblikket i stressede situationer.
- er god til at samarbejde på tværs af alle afdelinger.

Vi afholder samtaler løbende. Tiltrædelse senest 1. september 2020.

Har du spørgsmål til stillingen, så kontakt assisterende køkkenchef Kenneth Holm på telefon 29 62 21 91.

Hvis du mener, du har det, der skal til, så send din ansøgning med CV til køkkenchef Jesper Schytte jsh@munkebjerg.dk senest den 9. august 2020. Vi glæder os til at modtage din ansøgning. Vi afholder samtaler løbende.

