

# Munkebjerg søger en kok til vores dygtige kokketeam



Bliv en del af et dygtigt kokketeam på et af Danmarks skønneste hoteller. Munkebjerg Hotel har et nyt og moderne køkken samt eget bageri og charcuteri. Desuden en stor, åben vinkælder med mere end 600 aftapninger, Treetop-koncept med gourmetrestaurant og værelser på topniveau, Panorama Restaurant midt i den smukke bøgeskov med landets smukkeste udsigt over Vejle Fjord, Lobbybar, Evergreen-bar, Casino Munkebjerg og Jackpot Restauranten.

## Brænder du for kokkefaget, og vil du være med på toppen?

Så er det dig, vi leder efter. Vi har brug for en passioneret, dygtig og engageret kok, der har lyst til at arbejde i et moderne køkken, hvor der laves mad fra bunden til både store konferencer og mindre, private selskaber.

## Hvad kan vi tilbyde?

- En fuldtidsstilling på 37 timer om ugen og fri hver anden weekend.
- Fast 5-2-vagtplan med vagter, der ligger mellem kl. 9 og kl. 23.
- Ordnete arbejdsforhold under Hørestas overenskomst.
- En arbejdsplads med stort fokus på medarbejdertrivsel.
- Mulighed for udvikling både fagligt og personligt.

## Hvem er du?

- Du er udlært kok, men om du har erfaring eller er nyuddannet er ikke vigtigt.
- Du har en passion for madlavning og er kvalitetsbevidst.
- Du kan bevare overblikket – også i travle perioder.
- Du er teamplayer og prioriterer samarbejde med kollegerne højt.

## Ansøgning og kontakt:

Har du spørgsmål til stillingen, så kontakt køkkenchef Jesper Schytte på tlf. 76 42 85 00.

Send din ansøgning til [jsh@munkebjerg.dk](mailto:jsh@munkebjerg.dk). Vi indkalder til samtaler løbende og tager stillingsopslaget ned, når vi har den rette kandidat. Tiltrædelse er snarest muligt.

**Vi glæder os til at høre fra dig. Læs meget mere på [munkebjerg.dk](http://munkebjerg.dk).**

