

Restaurantchef – sjældent udbudt stilling på Munkebjerg Hotel

En faglig stærk person søges til udfordrende og udviklende og stilling som restaurantchef. Det daglige arbejde tager udgangspunkt i kvalitet i alt fra mad, vin, service, oplæring, atmosfære, medarbejderpleje og alt derimellem.

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 bærer du det øverste ansvar for at give hotellets gæster den bedst mulige oplevelse i tæt samarbejde med dit team. Samtidig har du et femstjernet service-gen, som du har lysten 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. Alle samarbejder om at være på forkant med at sikre, at gæsternes høje forventninger indfries til fulde. Vores fokus gælder alt fra servicering af gæster og høj medarbejdertrivsel til nye trends og måder at arbejde på. Munkebjerg Hotel er en velrenommeret forretning med ordentlige arbejdsforhold og respektfuld omgangstone. Vi er et godt sammentømret team af helårs- og sæsonansatte, både erfarne udlærte tjenere og skarpe hjælpere. Vi arbejder effektivt, har det godt sammen, og alle hjælper alle uanset fagområde og erfaring.

Hotellet har en unik beliggenhed i bøgeskoven med fantastisk udsigt over Vejle Fjord. Vi tilbyder vores gæster tre restauranter heriblandt Treetop Restauranten, som er kendt for sin høje gastronomiske kvalitet. Derudover har hotellet to barer samt adskillige lokaler til konferencer og selskaber - fra de helt små til de helt store. Der er 158 værelser fordelt på både standardværelser, Treetop luksusværelser og suiter.

Vores forventninger til dig:

- Vedligeholder og indgår 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.
- Evner at afvikle 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 altafgørende, at du udfører arbejdet med et smil og sikrer, at enhver gæst og medarbejder føler sig velkommen og velinformeret.
- Du har en naturlig evne til at netværke og opbygge relationer.
- Vores restauranter fører et stor udvalg af vine af højeste kvalitet, hvilket kræver, at du har en naturlig interesse for udvalget og udviklingen heraf.

Hvad du kan forvente af os:

- En arbejdsplads på et af landets mest ikoniske hoteller med mulighed for medindflydelse.
- Mulighed for udvikling af 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 travlt miljø, hvor du får lov at sætte dit personlige præg på den oplevelse, som vi tilbyder vores gæster.
- 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 lm@munkebjerg.dk, hvis du har spørgsmål. Stillingen ønskes besat hurtigst muligt, og vi glæder os til at høre fra dig.

