



Souschef til køkkenet på Hjerting Badehotel

Vi søger endnu en håndværksmæssig stærk og ambitiøs profil, som er klar til at blive Souschef i køkkenet på Hjerting Badehotel.

I køkkenet på Hjerting Badehotel laver vi mad til gourmetrestaurant Strandpavillonen, brasseriet Ship Inn samt til selskaber og konferencer.

På Hjerting Badehotel arbejder vi kontinuerligt på at skabe velsmagende mad, som er præget af sæsonen, lokale råvare, god storytelling og et køkken i konstant udvikling. Som souschef vil du være en vigtig del af Hjerting Badehotel, hvis fælles passion er at samle mennesker om mad og drikke i nærværende og hjemlige omgivelser.

Vi søger en souschef, som:

- Er engageret, ansvarlig og i stand til at lære fra sig
- Kan overse den daglige drift af et travlt køkken, uden kompromiser
- Kan være sparringspartner i køkkenets udvikling sammen med ledelsesteamet
- Er en løsningsorienteret og tillidsvækkende leder hver dag
- Har faglig stolthed og er håndværksmæssig stærk
- Er udlært kok

Der er mulighed for sæson- og / eller fuldtidsansættelse.

Vi tilbyder:

- God vagtplan efter overenskomst
(Primært heldagsvagter både hverdag og weekend i fast rul)
- Ordrede forhold
- Et godt arbejdsmiljø
- God løn efter kvalifikationer og overenskomst
- Tiltrædelse efter aftale – vi venter gerne på den rette.

Ser du dig selv som - eller kender du - et potentiel match.

Kontakt køkkenchef Søren Pilegaard på telefon 41 89 26 04.

Ansøgning, bilag, CV og udtalelser sendes til pilegaard@hjertingbadehotel.dk