



Vi søger en glad og dygtig kok

Vi forventer af dig:

- At du er en ansvarlig og ambitiøs medarbejder der brænder for dit fag, og er indstillet på at tage ejerskab for dit arbejdsområde
- At du har stor passion for mad og går ikke på kompromis med kvaliteten
- At du er et forbillede for vores elever og er god til at være med til at motivere dem
- At du deltager aktivt i planlægning, koordinering og udførelse af de mange opgaver i køkkenet
- At du er fleksibel og ser muligheder fremfor begrænsninger
- At du er udadvendt og ikke er bange for at komme med inputs og ideer til holdet

Er du nyuddlært og har masser af gåpåmod og er klar til at tage ny viden og læring til dig, ser vi det ikke som en begrænsning.

I køkkenet på Hjerting Badehotel laver vi mad til gourmetrestaurant Strandpavillonen, brasserie Ship Inn samt til selskaber og konferencer. Der vil aldrig være to dage der er ens og vi har altid noget at lave. Du bliver en del af et team på 12-14 kollegaer i køkkenet og i alt ca. 70 gode kollegaer i hele huset.

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.

Hør mere om denne stilling ved køkkenchef Søren Pilegaard på telefon 41 89 26 04.

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