

Kok med sort bælte i gastronomi til Hul19

Elsker du at arbejde med råvarer af høj kvalitet, og sætter du en ære i dit arbejde? Brænder du for at levere smagfulde madoplevelser til gæsterne? Kan du holde maden varm og hovedet koldt? Så er det måske dig, vi har brug for som en uundværlig medspiller i vores fantastiske restaurant Hul19 i HimmerLand.

Som kok i Hul19 får du medansvar for at sikre klargøring og afvikling af service til vores mange gæster. Vi leverer altid de mest unikke og minderige oplevelser til vores gæster, hvorfor kvalitet og perfektion er i højsædet.

Dine primære arbejdsopgaver

Du kommer i køkkenet i berøring med alle partier om end det er a la carte, kreativ anretning, klassiske retter, pålæg, salat og meget mere.

Du evner at se muligheder og løsninger i hverdagen, så der altid kan skabes nyt, men du formår samtidig at stille skarpt på det klassiske, hvor kreativiteten kommer i højsædet for at sætte det mest indbydende præg.

Du foretager selvstændig varetagelse af serveringer og præsenterer menuer i restauranten.

Du sikrer kontrol af råvarer og opretholder godt samarbejde til vores leverandører.

Du har medansvar for træning og udvikling af elever og kollegaer

Dine kvalifikationer og personprofil

Du er faguddannet og har erfaring fra lignende stillinger. Du forstår vigtigheden af bæredygtighed og minimering af madspild.

Du har evnen til at arbejde i hurtigt tempo med et smil på læben og er en medspiller ift. at opretholde trivsel og motivation i køkkenet. Du har forståelse for at holde struktur og orden og har det store overblik over dagen og ugens opgaver. Du er ansvarsbevidst og ambitiøs, og du formår at omsætte gæsternes ønsker til praksis og værdsætter samtidig deres mening. Du brænder for det, du laver og går ikke på kompromis med kvalitet.

Vi tilbyder dig

HimmerLand er en vækstorganisation i stor udvikling, hvor vi dagligt arbejder med at levere det absolut bedste for både gæster og miljøet.

Derfor tilbyder vi dig en selvstændig stilling, hvor du kan medvirke til at sætte dit præg på vores vækstrejse og med mulighed for både personlig og faglig udvikling.

Vi tilbyder dig gode arbejdsforhold og et sundt arbejdsmiljø.

Løn er efter overenskomst, og du modtager sundhedsforsikring, god kantineordning og tilbagevendende førstehjælps- og brandkurser.

Send din ansøgning allerede i dag til job@himmerland.eu mærket 'Kok Hul19'. Har du spørgsmål til stillingen, kan du kontakte Director Of Food & Beverage Daniel Ditmann tlf. 3167 5622.



HimmerLand er Danmarks førende resort i et internationalt format. Vi skaber unikke oplevelser for aktive livsnydere med golf, spa og gastronomi som de bærende elementer. Faciliteterne er i højeste standard og indretningen har et hyggeligt, uformelt, skandinavisk præg.