

# KOKKEELEV - MED SANS FOR DETALJER

Som kokkeelev hos HimmerLand bliver du en del af kokkeholdet, som hver dag udlever vores passion for mad. Vi er stolte over vores håndværk og er altid på udkig efter nye opskrifter og tilberedningsmetoder. Vi er kompromisløse og arbejder hver dag for at gøre en forskel.

Som kokkeelev skal du lære at være kok, teamplayer, innovativ, kreativ og mest af alt levere mindeværdige oplevelser. Hos HimmerLand møder du værtskab. Er du passioneret for mad, er du måske vores næste kokkeelev.

Uddannelsen: Uddannelsestiden er 3 år, hvis du har gennemført grundforløbet. Du er i Himmerland det meste af tiden men skal ind imellem på skoleophold (35 uger i alt). Har du ikke grundforløb, kan du tage uddannelsen som mesterlæreforløb.

Dine arbejdsopgaver:

- Afvikle serveringer til restaurant, selskab, konference eller takeaway
- Præsentation af menuer i restauranter
- Kontrol af råvarer
- Sikre 100% gæstetilfredshed
- Bidrage til udvikling af koncepter

Dine kvalifikationer og personprofil:

- Du er ambitiøs, flittig og ansvarsfuld
- Præcision kendetegner din arbejdsindsats
- Du har interesse for elementerne, som giver den gode smagsoplevelse
- Du værdsætter gode råvarer
- Du har omtanke for sundhed og miljø
- Du er løsningsorienteret og fleksibel
- Du ønsker at blive en del af et team, som arbejder for hinanden

Vi tilbyder:

- En attraktiv stilling i en virksomhed i stor udvikling
- De dygtigste faguddannede læremestre
- At blive en del af en større organisation med karrieremuligheder
- Løn og ansættelse i henhold til overenskomst samt flere bonusfordele i mange virksomheder

Send din ansøgning allerede i dag til [job@himmerland.eu](mailto:job@himmerland.eu)

Har du spørgsmål bedes disse stilles til F&B Chef Daniel Ditman 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.*

[WWW.HIMMERLANDRESORT.DK](http://WWW.HIMMERLANDRESORT.DK)

HimmerLand | Lars Larsens Vej 1 | Gatten | 9640 Farsø | [himmerland@himmerland.eu](mailto:himmerland@himmerland.eu) | 9649 6100