



RESTAURANTCHEF PÅ HELENEKILDE BADEHOTEL

Helenekilde Badehotel er mere end et badehotel. Det er en atmosfære og fristed på landet, en pause fra byens travlhed. En residens der byder sine gæster velkommen på hjertelig og afslappet facon. Vi følger sæsonerne og har et varieret gæstesegment til hyggelige weekendophold, romantiske bryllupper, forretningsmøder samt 6 spændende sommeruger heriblandt uge 29.

Fra 1. marts 2020 har vi brug for en dygtig vikar for vores restaurantchef, der går på barsel, til at lede og udvikle vores team i restauranten.

Dine styrker samt kompetencer er

- ♦ et indgående kendskab og solid erfaring med mad og drikke på et hotel herunder á-la-carte kort
- ♦ uddannet sommelier
- ♦ min. 3-5 års erfaring fra lignende restauranter
- ♦ smilende, udadvendt, serviceminded og gæsteorienteret
- ♦ overblik også i stressede situationer samt positivt problemløsende
- ♦ stærk på teamudvikling og samarbejde på tværs af afdelinger
- ♦ administrativ og velbevandret i IT-systemer
- ♦ stor forståelse for at skabe helhedsoplevelser

Hvis du kan se dig selv i denne rolle send dit CV til job@helenekilde.com. Skriv "Restaurantchef + dit navn" i emnefeltet.

Vi ser frem til at høre fra dig.

Du kan finde flere oplysninger om hotellet på www.helenekilde.com eller følg os på [instagram.com/helenekildebadehotel](https://www.instagram.com/helenekildebadehotel)

Helenekilde blev oprindeligt tænkt som et privat hjem. Det blev bygget som sommerhus af byggematadoren, Hr. Grüner, som forærede det smukke hus til sin hustru i 1896. I 1904 blev huset konverteret til sommer- og badepensionat og fik navnet Helenekilde Badehotel. Hotellet er i dag privatejet og et velbesøgt badehotel med 28 værelser. Med enestående udsigt over Kattegat og direkte adgang til stranden, danner naturen rammen om det klassiske badehotel, hvor alt er nøje indrettet og tro mod stedets oprindelige stil og historie.