



HELENEKILDE BADEHOTEL SØGER SOUS-CHEF

Vores køkkenteam er et ungt team bestående af glade, ambitiøse kokke, som ønsker det bedste ud af dagen og alle er velkomne til at være en del af det. Vi har to velbesøgte restauranter på Helenekilde - Restaurant Kilden & Haven. Vores køkkenteam har brug for flere hænder og vi søger derfor en sous-chef og en kok, som har lyst til at være en del af en udfordrende og sjov arbejdsplads - gerne med erfaring, men det er ikke et krav.

Dine kvalifikationer:

- Du har erfaring og gode referencer
- Du har interesse for det danske køkken og lokale råvarer
- Du holder af at arbejde i et ungt team
- Du er interesseret at udvikle dig
- Du er passioneret og engageret
- Du er omstillingsparat
- Du er imødekommende og positiv
- Du er klar til en travl hverdag
- Du er klar til at være en del af en udfordrende og sjov arbejdsplads med dedikerede og ambitiøse kollegaer

Vi har alt fra á la carte restaurant, udekøkken, bryllupper og større selskaber til virksomhedskonferencer - hele året rundt. Vi serverer enkel morgenmad med gode, danske produkter og hjemmebag af mel fra det lokale mølteri. Til frokost har vi et enkelt menukort med moderne smørrebrød, inspireret af det klassiske, danske køkken. Om aftenen serverer vi en menu, baseret på de bedste lokale råvarer i sæsonen og vi serverer alle retter smukt og enkelt - og med respekt og forståelse for råvaren.

Hvis du kan se dig selv i denne rolle, er du velkommen til at sende dit CV til job@helenekilde.com sammen med et par ord om dig selv. Skriv "Kok + dit navn" eller "Sous-chef + dit navn" i emnefeltet.

Vi ser frem til at høre fra dig.

Du kan finde flere oplysninger om hotellet på www.helenekilde.com, men da vi er i gang med at ændre i koncept og menu, vil du få mest af at komme forbi til en snak.

Se mere på:

<https://www.facebook.com/helenekildebadehotel/>

<https://www.instagram.com/helenekildebadehotel>