



KOK PÅ FULD TID TIL HELENEKILDE BADEHOTEL

Helenekilde Badehotel – en del af Kolpin Hotels

Helenekilde Badehotel er et stemningsfuldt badehotel i Tisvildeleje og en levende helårsdestination, hvor mad, vin og værtskab går hånd i hånd.

Huset summer af liv med restaurantservice, gæster fra nær og fjern samt afvikling af events, selskaber og bryllupper - altid med fokus på kvalitet, nærvær og den samlede oplevelse.

BLIV EN DEL AF KØKKENET

Vi søger en engageret og fagligt dygtig kok på fuld tid, som har lyst til at blive en del af vores køkkenteam på Helenekilde Badehotel.

Vores køkken er hjertet i huset, og maden er en vigtig del af den oplevelse, vores gæster kommer for.

Vi arbejder med gode råvarer, sæsoner og respekt for det gode håndværk - og vi lægger vægt på, at maden passer til Helenekildes varme, uhøjtidelige og afslappede atmosfære.

Som kok hos os bliver du en vigtig del af den daglige drift og får mulighed for at være med til at skabe gode madoplevelser for både vores restaurantgæster, selskaber og hotellets gæster.



OM STILLINGEN

Stillingen er en fuldtidsstilling. Arbejdet foregår i køkkenet, hvor tempoet i perioder er højt - særligt i forbindelse med weekendservice, events og bryllupper.

Vi arbejder tæt sammen med restaurantteamet og den øvrige ledelse, så gæsteoplevelsen hænger sammen fra køkken til bord.

DINE ARBEJDSOPGAVER

Du bliver en del af et team, hvor vi hjælper hinanden og løfter i flok. Din hverdag vil være varieret og kan blandt andet bestå af:

- Forberedelse og tilberedning af mad til restaurantens daglige service
- Arbejde med sæsonens råvarer og det danske køkken
- Mise en place og forberedelse til dagens service
- Afvikling af aftenservice og andre arrangementer
- Selskaber, events og bryllupper
- Sørge for høj kvalitet og godt håndværk i alle dele af køkkenet
- Bidrage til orden, hygiejne og en god struktur i køkkenet

HVEM ER DU?

Vi forestiller os, at du:

- Er uddannet kok eller har solid erfaring fra et professionelt køkken
- Har passion for mad, gode råvarer og det gode håndværk
- Arbejder struktureret og kan bevare overblikket, når der er travlt
- Er en god kollega og trives med at arbejde som en del af et team
- Har en positiv og professionel tilgang til dit arbejde
- Har lyst til at udvikle dig og lære nyt
- Kan tage ansvar for dine egne opgaver og samtidig hjælpe dine kolleger
- Trives i en hverdag, hvor tempoet og opgaverne kan variere

Det vigtigste for os er, at du har lyst til at være en del af Helenekilde og bidrage til den gode stemning – både i køkkenet og på tværs af huset.



VI TILBYDER

- En fuldtidsstilling som kok på Helenekilde Badehotel
- En arbejdsplads med en helt særlig atmosfære og masser af personlighed
- En varieret hverdag med restaurant, selskaber, events og bryllupper
- Mulighed for at arbejde med gode, sæsonbetonede råvarer
- Et stærkt team, hvor vi hjælper hinanden
- Faglig sparring og mulighed for udvikling
- Mulighed for at blive en del af Kolpin Hotels og det faglige fællesskab på tværs af vores hoteller
- En arbejdsplads med fokus på kvalitet, værtskab og gode gæsteoplevelser

ANSØGNING

Lyder det som dig? Så hører vi gerne fra dig snarest muligt.

Send din ansøgning og CV til job@helenekilde.com

