



ER DU VORES NYE KØKKENCHEF?

Til Hotel Juelsminde Strand søger vi dig, som har ledererfaring, branchekendskab, og som har lyst til at videreudvikle vores køkken samtidig med, du står i spidsen for den daglige drift.

Vi er et hotel med a la carte restaurant og et køkken, som vi er meget stolte af. Vi har fokus på kvalitet, kreative retter blandet med de mere klassiske. Friske, årstidssvarende og gerne lokale råvarer er et must. Dertil har vi et stort udvalg af lækre øl og vine. Kort sagt, vi gør alt for at sikre os, at vores gæster får den bedste oplevelse, når de besøger os. Ud over a la carte, laver vi også mad til større og mindre selskaber, konferencer og møder.

Hotel Juelsminde Strand råder over 70 skønne og hyggelige værelser og er en del af Danske Hoteller A/S - se mere på www.danske-hoteller.dk.

Dig og dine opgaver:

- Vi ser gerne, at du besidder solid erfaring fra en lignende stilling
 - Du er faglært kok og gerne med ledelseserfaring
- Du besidder et højt fagligt niveau, og du elsker at præstere i et køkken
- Du har en positiv udstråling og er en lederprofil med en anerkendende tilgang til kollegaer
- Du er ambitiøs og passioneret omkring dit arbejde, og du brænder for at servicere vores gæster på et højt niveau
- Du er fleksibel hvad angår arbejdstider
- Du evner at bygge et team op og forstår at motivere og videreudvikle både dig selv og dit personale
- Du har forståelse for økonomi, korrekt varebestilling, egenkontrol og bemanning, så du kan varetage den daglige drift at køkkenet
- Du er kreativ, kender til tidens trends og formår at videreudvikle køkkenet

Profil:

- Du er nytænkende og kan sætte aktiviteter i gang samt lære fra dig i processen
- Du er en god teamplayer, der bidrager til en god stemning og et godt arbejdsmiljø
- Du er punktlig, og i stand til at finde det ekstra gear, når det er nødvendigt
- Du har en struktureret, løsningsorienteret og har sans for detaljerne
- Du er i stand til at bevare overblikket i travle perioder

Vi tilbyder:

- En udfordrende stilling med gode udviklingsmuligheder
- Et bredt udvalg af daglige opgaver og gøremål, hvor ikke to dage er ens
- En fuldtidsstilling, hvor du vil have indflydelse på din vagtplan, som indeholder både dag- og aftenvagter
- En god lønpakke inkl. pension og sundhedsforsikring
- Et godt arbejdsmiljø med glade og fagligt stærke kollegaer, der trives på deres arbejdsplads og arbejder mod samme mål
- En plads i et køkken, hvor vi respekterer hinanden og vil hinanden det godt

Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Hotelchef Sarah Schmidt på tlf. 7569 0033.

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til manager@jmstrand.dk att. Sarah Schmidt mrk. "køkkenchef".

Vi ønsker stillingen besat snarest muligt, men venter gerne på den rette. Vi afholder løbende samtaler, så send gerne din ansøgning snarest.

Vi glæder os til at høre fra dig!



HOTEL JUELMINDE STRAND



Danske Hoteller A/S består af 24 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med.

Alle vores lokale hotelværter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til med engagement at modtage til vores gæster. I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkelever.