



Souschef til køkkenet, fuldtids stilling, Hotel Sønderborg Strand

Vi tilbyder et spændende og udfordrende job, med fokus på kvalitet og kreativitet. Du skal være medvirkende til at gøre en positiv forskel - også når det går rigtig stærkt. Her skal du i samarbejde med vores køkkenchef være med til at udvikle køkkenet.

Læs mere om hotellet på www.sonderborgstrand.dk

Stillingen, som er en fuldtidsstilling, skal besættes snarest muligt, og vi holder samtaler løbende.

Vi tilbyder:

- En udfordrende og spændende stilling blandt kompetente og hjælpsomme kollegaer.
- Et harmonisk arbejdsmiljø - hvor vi passer på hinanden og hvor den enkeltes trivsel sættes højt.
- Du bliver en del af en organisation, hvor du får mulighed for selv at sætte dit præg på tingene
- En selvstændig stilling, hvor samarbejde er en vigtig faktor

Vi forventer, at:

- Du er faguddannet kok
- Du kan bevare overblikket i travle situationer
- Du kan arbejde selvstændigt med fokus på kvalitet, effektivitet, økologi, bæredygtighed tilsat din kreativitet
- Du har styr på egenkontrol og varemottagelse
- Du har lyst til nye udfordringer, med både a la carte og konference bespisning.
- Du er god til at samarbejde på tværs af alle afdelinger
- Du er en teamplayer og besidder humoristisk sans, et smil og godt humør
- Du taler og skriver dansk eller et andet nordisk sprog

Kontakt og ansøgning

Du er velkommen til at kontakte Dorit P. Møller Tlf. 73427408, hvis du vil have yderligere information om stillingen. Ansøgning skal sendes til Dorit Møller på mail dorit.moller@sonderborgstrand.dk