



Bliv kokkelev på Hotel Britannia.

Hotel Britannia er et boutique hotel i hjertet af Esbjerg, hvor vi kombinerer klassisk gæstfrihed med nutidige rammer. Vores hus rummer både hotel, conferencefaciliteter, selskabslokaler samt vores Appetiit bistro & vinbar, der er kendt for velsmagende retter, god stemning og fokus på kvalitet.

Dit arbejde som kokkelev

Som kokkelev hos os får du en bred uddannelse, hvor du bliver en vigtig del af hele husets kulinariske oplevelser:

- Appetiit bistro & vinbar – Her lærer du at tilberede lækre retter til vores gæster i restauranten og bidrager til den gode madoplevelse i vinbaren.
- Morgenmad - til vores hotelgæster med en indbydende morgenmad.
- Møder & Konferencer – lærer at sammensætte og servere mad til vores mange erhvervsgæster.
- Fester & Selskaber – bliver en del af holdet, der står for maden til bryllupper, fødselsdage og andre festlige lejligheder.

Hvem er du?

Vi søger en elev, der:

- Har passion for mad og lyst til at lære faget fra bunden.
- Er engageret, nysgerrig og har en positiv tilgang til arbejdet.
- Trives i et travlt hus med mange forskellige typer gæster og opgaver.
- Har lyst til at være en del af et team, hvor samarbejde og kvalitet er i centrum.

Hvad får du hos os?

Som kokkelev på Hotel Britannia får du:

- En alsidig uddannelse med erfaring fra både restaurant, hotelkøkken, selskaber og konferencer.
- Mulighed for at arbejde tæt sammen med dygtige og engagerede kollegaer.
- Indblik i gastronomi på flere niveauer – fra det enkle og klassiske til det mere moderne og kreative.
- En elevtid, hvor du får lov at vokse både fagligt og personligt.

Hvis du kan se dig selv i stillingen som vores nye kokkelev og synes, Hotel Britannia kunne være en spændende arbejdsplads for dig, så vil vi meget gerne høre fra dig.

Send en motiveret ansøgning med vedlagt opdateret CV og billede til: job@britannia.dk.

Vi holder samtaler løbende, så send gerne din ansøgning hurtigst muligt.

Hotel Britannia