



Bliv en del af holdet som kok på fuld tid.

Brænder du for madlavning og ønsker at udvikle dine færdigheder i et professionelt køkken? På Hotel Britannia får du mulighed for at arbejde med spændende retter og være en del af et dynamisk team, der leverer madoplevelser i særklasse. Vi søger nu en engageret kok på fuld tid, der elsker at lave mad og vil bidrage til vores høje standarder.

Arbejdet i køkkenet

Som kok hos os vil du primært arbejde i Appetiit Bistro & Vinbar, en moderne bistro med fokus på velsmagende retter og spændende vinoplevelser, hvor du kan udfolde dine evner inden for smag og præsentation.

Derudover er du med til at tilberede mad til vores møder, konferencer og selskaber, hvor du får erfaring med at planlægge og levere til både små og store arrangementer – fra elegante buffeter til festlige middage.

Bliv en del af Britannia-familien.

Hos Hotel Britannia bliver du en del af vores dedikerede kokketeam og et stærkt fællesskab på tværs af huset. Du samarbejder med kokke, tjenere og receptionister for at sikre en fantastisk gæsteoplevelse. Variation i arbejdet sikrer både læring og udvikling, og du vil blive udfordret kreativt og teknisk.

Lyder det som noget for dig?

Så send din ansøgning i dag, og tag første skridt på din rejse som kok hos Hotel Britannia. Vi glæder os til at byde dig velkommen i køkkenet.

Søg stillingen.

Send motiveret ansøgning med opdateret CV og billede til job@britannia.dk med emnefelt: KOK – FULD TID.

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