



Dygtig og kreativ kok søges.

Hotel Britannia søger en kreativ og dygtig kok til Restaurant Mundheld.

Vi har store ambitioner med Restaurant Mundheld, der under tema Nordic Fine Dining, netop har fået 5 flotte stjerner i Børsen. Da vi har travlt søger vi en kreativ og dygtig kok som vil være med til at opretholde den høje standard og i samarbejde med køkkenchefen vil være med til at videreudvikle den gastronomiske linje til nye højder.

Køkkenteamet er et professionelt og passioneret team, som er inde i en spændende udvikling, og hvor ansvar, arbejdsomhed, involvering og kreativitet er nøgleord, der til sammen skaber de bedst mulige gastronomiske oplevelser for vores gæster.

Vi søger nu kreativ og dygtig kok som har stor interesse for gastronomiske tendenser og forventer følgende.

Du er udlært kok og har minimum 2 års relevant erfaring – gerne Michelin niveau.

Du er kvalitetsbevidst, passioneret og har en faglig stolthed til faget.

Du er flittig, ansvarsbevidst og en god kollega.

Du kan arbejde selvstændigt og i teams.

Du har styr på en god køkkenhygiejne og fødevarehåndtering / regler.

Vi tilbyder en stilling på et 4-stjernet hotel med 108 værelser centralt beliggende med udsigt til torvet i Esbjerg. Hotellet er netop blevet moderniseret og renoveret for et to cifret mio. beløb og fremstår i dag utroligt flot og moderne. Udover restaurant Mundheld har vi en populær Café Appetiit, møde- og selskabslokaler og helt nyt fitness.

Som kok på Hotel Britannia kan du forvente ordentlige forhold. Du får en fast vagtplan, gode kollegaer, fast løn, pension, feriepenge og bliver en del af hele teamet på hotellet.

Vil du vide mere før du søger, så er du velkommen til at kontakte køkkenchef Christian Christensen tlf. 7513 0111.

Ansøgning

Send din ansøgning + cv med minimum 1 relevant reference på mail til cc@britannia.dk hurtigst muligt.

Vi behandler ansøgninger løbende og glæder os til at hører fra dig. Tiltrædelse gerne 1. september 2020.



MUNDHELD
NORDIC FINE DINING