

# MUNDHELD

NORDIC ✕ DINING

## **RESTAURANT MUNDHELD SØGER KOK**

Vi søger en passioneret, kreativ og dygtig kok til det nye Mundheld på Hotel Britannia, da vi har mange henvendelser, og kan se vi kommer til at mangle endnu en dygtig kok til vores team.

Restaurant Mundheld genåbner 1. februar og har derefter åbent mandag til lørdag med a la carte og en skøn menu med snacks og op til 7 retter. Der er to gode vinmenuer samt et flot vinkort, man selv kan kaste sig ud i.

Som kok på Mundheld vil du få mulighed for at arbejde med fantastiske råvarer i sæson og af den bedste kvalitet. Vi tager gerne på tur til vores leverandører og finder spændende råvarer til menuerne. Finder vi lidt urter, bær eller friske skud fra skoven eller engen, så tager vi også den med.

Du vil blive involveret i menuplanlægning, så har du forslag eller idéer til den kommende menu, skal du på ingen måder holde dig tilbage. Vi arbejder som et team og tror på vi sådan får de bedste resultater.

Køkkenet ledes af køkkenchef Dennis Pedersen som også har ansvaret for at resten af hotellets gæster får en god gastronomisk oplevelse.

Tjenerteamet har stor viden om vin, gastronomi og service hvor flere har mange års Michelin erfaring.

Vagtplanen er som udgangspunkt en 4/3 turnus, hvor du holder fri, når du har fri, ligesom vi naturligvis har overenskomst for alle kokke og tjenere. Til gengæld forventer vi at du er 100% på når du er på arbejde og det samme vil du kunne forvente af kommende kolleger.

Er du interesseret og vil du vide mere om stillingen, så kontakt:  
**Palle Storinggaard | [ps@britannia.dk](mailto:ps@britannia.dk)**

Vi ønsker stillingen besat, når vi har fundet den rette til vores team.  
Send din ansøgning til [ps@britannia.dk](mailto:ps@britannia.dk) (med emne: kok Mundheld)

*Se mere om restaurant Mundheld | [www.mundheld.dk](http://www.mundheld.dk)*