



## Hotel Christiansminde søger en Restaurantsouschef

Hotel Christiansminde i Svendborg har 98 værelser, store konference- og festlokaler samt en restaurant med en af de skønneste udsigter i det sydfynske.

Vores vision er at blive gæsternes foretrukne hotel på Sydfyn – uanset om det er til konference, fest eller hotelophold.

Se mere om Hotel Christiansminde på [www.christiansminde.dk](http://www.christiansminde.dk)

Du vil arbejde tæt sammen med vores Restaurantchef

### Stillingen som Restaurantsouschef bygger på at du:

- Minimum har 4 års erfaring som faglært tjener, gerne med erfaring fra både restaurant og konference
- Er en dygtig tjener, har overblik, overskud, godt humør, sans for detaljen og gæsten
- Er ansvarsbevidst, loyal og god til at samarbejde
- Kan arbejde selvstændigt, men samtidig stor lyst til at lære
- Kan spejle dig i vores koncept
- Gastronomisk kyndig

### Til gengæld tilbyder vi:

- At du bliver en del af Hotel Christiansminde, hvor alle går efter fælles mål - nemlig at give gæsten hver gang den bedste oplevelse.
- Et spændende job på fuld tid.
- At du får grundig oplæring i vores koncept, kultur og værdier.
- Spændende og varierende arbejdsopgaver
- At du får mulighed for at udvikle dig i vores virksomhed.
- God løn og arbejde under ordnede ansættelsesforhold.
- En restaurant der består af 8 fastansatte tjenere og et stærkt hold reservertjenere.

Har du spørgsmål til stillingen, så kontakt Restaurantchef Esben Traun på:  
Mail [esben@christiansminde.dk](mailto:esben@christiansminde.dk) eller på tlf.nr. 2144 1369

Samtaler afholdes løbende, og stillingen ønskes besat snarest.

Ansøgning og CV sendes til [job@christiansminde.dk](mailto:job@christiansminde.dk).