

Christiansminde søger en uddannet gastronom/kok

Fire dage på arbejde. Tre dage fri. Og et kokkejob med plads til både faglighed, fællesskab og livet uden for køkkenet.

Hos Christiansminde søger vi en uddannet gastronom/kok, der har lyst til at blive en del af vores store køkkenteam og være med til at skabe gode oplevelser for vores gæster.

Som kok hos os arbejder du som udgangspunkt fire dage og har derefter tre dage fri. Det giver sammenhængende fridage og hele weekender, når din turnus falder sådan – og bedre mulighed for også at få familieliv, fritid og arbejdsliv til at hænge sammen.

Samtidig er Christiansminde både hotel, conference- og selskabssted og restaurant. Det betyder, at vores køkken er i gang på forskellige tidspunkter af dagen, og at kokkelivet hos os ikke udelukkende er bygget op omkring aftenservice.

Et stort køkken og et stærkt fællesskab

Hos Christiansminde handler god mad om faglighed, kvalitet og gode råvarer. Men det handler også om de mennesker, man står sammen med i køkkenet.

Du bliver en del af et professionelt køkkenteam med 13 fastansatte kokke og opvaskere samt et stærkt hold af køkkenreserver. Vi hjælper hinanden, deler viden og lægger vægt på, at der både er høj faglighed og en god stemning i køkkenet – også når der er travlt.

Hverdagen er varieret. Christiansminde har 98 værelser, store conference- og festlokaler samt restaurant, og vi laver derfor mad til alt fra hotel- og konferencedeltagere til selskaber, arrangementer og restaurantgæster.

Du kommer samtidig til at arbejde i et stort, moderne køkken med det professionelle udstyr, der skal til for at drive et hotel- og conferencested i Christiansmindes størrelse.

Vi leder efter dig, der:

- Er uddannet gastronom/kok og har faglig stolthed
- Brænder for god mad, gode råvarer og godt håndværk
- Har sans for detaljen og kvaliteten i det, du laver
- Trives med en varieret hverdag og forskellige typer gæster og arrangementer
- Har overblik, overskud og godt humør – også når tempoet er højt
- Er ansvarsbevidst og god til at samarbejde
- Kan arbejde selvstændigt, men samtidig sætter pris på at være en del af et større team
- Har lyst til at udvikle dig fagligt og bidrage til fællesskabet på Christiansminde

Vi tilbyder:

- En fuldtidsstilling med en arbejdsrytme, hvor du som udgangspunkt arbejder fire dage og har tre dage fri
- Et kokkejob, hvor arbejdstiderne ikke kun er centreret omkring aftenservice
- Et stort og professionelt køkkenteam med 13 fastansatte kokke og opvaskere samt køkkenreserver
- Et stærkt kollegialt fællesskab med højt humør og plads til at hjælpe hinanden
- Et moderne og veludstyret køkken
- En varieret arbejdsdag med restaurant, hotelgæster, konferencer, selskaber og arrangementer
- Mulighed for faglig udvikling og kurser i lavsæsonen
- En arbejdsplads ejet af HK med ordnede forhold
- Løn og ansættelsesvilkår efter 3F's Hoteloverenskomst

Christiansminde ligger direkte ved Svendborg Sund og danner året rundt ramme om ferier, konferencer, fester og gode restaurantoplevelser. Vores ambition er at være gæsternes foretrukne hotel på Sydfyn – og det kræver dygtige mennesker, der har lyst til at være en del af holdet.

Vil du være med?

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte:

Køkkenchef Anders Poulsen

Mail: ap@christiansminde.dk

Telefon: 61 70 85 81

Samtaler afholdes løbende, og stillingen ønskes besat snarest.

Send dit CV samt en kort beskrivelse af din motivation for at søge stillingen til job@christiansminde.dk.

Vi glæder os til at høre fra dig.