CHRISTIANSMINDE

GÆSTFRIHED GÅR ALDRIG AF MODE

Christiansminde søger en souschef til køkkenet

Hos Christiansminde søger vi en erfaren souschef, der har lyst til at tage ansvar, gå forrest i hverdagen og blive køkkenchefens højre hånd i et stort og velfungerende køkkenteam.

Vi har holdet på plads i køkkenet. Nu mangler vi den souschef, der sammen med vores køkkenchef kan være med til at sikre struktur, overblik og høj kvalitet i hverdagen.

Som souschef får du en central rolle i den daglige ledelse af køkkenet. Du kommer både tæt på den praktiske drift og på de administrative opgaver og bliver en vigtig sparringspartner for køkkenchefen.

Dine opgaver vil blandt andet være ledelse og koordinering af køkkenteamet, administrative opgaver, menuplanlægning og den daglige planlægning og strukturering af arbejdet i køkkenet.

Du bliver samtidig en del af den daglige drift og er med til at sikre, at vi hver dag leverer gode madoplevelser til vores gæster.

Et varieret køkken med mange muligheder
Christiansminde er både hotel, konference- og selskabssted samt restaurant. Det betyder, at hverdagen aldrig er ens, og at du som souschef kommer til at arbejde med mange forskellige typer serveringer og gæsteoplevelser.

Vi laver mad til alt fra hotel- og konferencedeltagere til selskaber, arrangementer og restaurantgæster. Det kræver struktur, overblik og evnen til at bevare roen, når tempoet er højt.

Samtidig arbejder du i et stort, moderne køkken med det professionelle udstyr, der skal til for at drive et hotel- og konferencested i Christiansmindes størrelse.

Hos Christiansminde handler god mad om mere end råvarer og teknikker. Det handler også om de mennesker, der står sammen om at skabe oplevelserne.

Du bliver en del af et professionelt køkkenteam med 13 fastansatte kolleger samt et stærkt hold af køkkenreserver. Som souschef får du et særligt ansvar for at være med til at skabe struktur og en god hverdag i køkkenet, hvor vi hjælper hinanden, deler viden og har fokus på både kvalitet og arbejdsglæde.

Vi leder efter dig, der:

1. Er uddannet gastronom/kok og har solid erfaring fra køkkenet
2. Har mere end fem års erfaring med ledelse og med at skabe struktur i en travl hverdag
3. Trives med at tage ansvar og gå forrest
4. Har erfaring med planlægning, koordinering og gerne administrative opgaver

5. Har faglig stolthed og brænder for god mad, gode råvarer og godt håndværk
6. Har overblik og kan bevare roen, når der er travlt
7. Er god til at samarbejde og skabe en positiv stemning omkring dig
8. Kan motivere, støtte og udvikle dine kolleger
9. Har lyst til at bidrage til den fortsatte udvikling af Christiansmindes køkken

Vi tilbyder:

1. En fuldtidsstilling som souschef på Christiansminde
2. Ansættelse som funktionær
3. En arbejdsrytme, hvor du som udgangspunkt arbejder fire dage og har tre dage fri
4. Som udgangspunkt fri hver anden weekend
5. En central rolle som køkkenchefens højre hånd
6. Et stærkt og fuldt bemandet køkkenteam, hvor det er souschefen, vi mangler
7. Mulighed for at sætte dit præg på både den daglige drift og udviklingen af køkkenet
8. Et stærkt kollegialt fællesskab med højt humør og plads til at hjælpe hinanden
9. Et moderne og veludstyret køkken
10. En varieret hverdag med restaurant, hotelgæster, konferencer, selskaber og arrangementer
11. Mulighed for faglig udvikling og kurser i lavsæsonen
12. En arbejdsplads ejet af HK med ordnede forhold

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.