



ER DU TISVILDELEJE STRANDHOTELS NYE KOK?

Hvis du drømmer om at arbejde i smukke omgivelser og med fantastiske kollegaer, så er det lige sådan en som dig, vi gerne vil have med på teamet. Vi sætter en stor ære i at levere en god service med et smil på læben og et glimt i øjet samtidigt med, at vi løber stærkt.

Med en ny og ung ledelse er vores ambition at forny Tisvildeleje Strandhotels koncepter, således at klassiske traditioner og moderne idealer mødes. Vores køkkenteam er et ungt team bestående af glade, ambitiøse kokke. Vi har vores velbesøgte Restaurant Kysten, hvor vores køkkenteam har brug for en hjælpende hånd og vi søger derfor en kok, som har lyst til at være en del af en udfordrende og sjov arbejdsplads – gerne med erfaring, men det er ikke et krav.

Vi har alt fra á la carte restaurant, udekøkken, bryllupper og større selskaber til virksomhedskonferencer - hele året rundt. Vi serverer enkel morgenmad med gode, danske produkter og hjemmebak af mel fra det lokale mølleri. Til frokost har vi et enkelt menukort med a la carte retter, inspireret af det klassiske, danske køkken. Om aftenen serverer vi en menu, baseret på de bedste lokale råvarer i sæsonen og vi serverer alle retter smukt og enkelt – og med respekt og forståelse for råvaren.

Vi forventer

- Du er passioneret og engageret
- Du er omstillingsparat
- Du er imødekommende og positiv
- Du er klar til en travl hverdag
- Du er klar til at være en del af en udfordrende og sjov arbejdsplads med dedikerede og ambitiøse kollegaer

Du kan forvente

- En kultur hvor vi sætter pris på vore kollegaer og respektere hinanden på alle planer
- En arbejdsplads hvor der er plads til dig og vi værdsætter din personlighed

Ansøgningen sendes til job@strand-hotel.dk med emnet: Kok + Navn.

Har du spørgsmål til stillingen bedes du kontakte F&B Manager, Carl Adam, på: cabr@helenekilde.com.

Vi ser frem til til at høre fra dig.