

AMBITIØS KOK SØGES TIL HORNSTRUP KURSUSCENTER VED VEJLE

Er du kok og har du erfaring med at arbejde med gode råvarer, sæsonmenuer, grønne retter og salater, de fem grundsmage, knas, knæk og lækkert tilbehør? Og kan du gå forrest og inspirere både kollegaer og gæster, også når der er travlt? Så er du måske vores nye kollega!

Vi ønsker en kok som kan:

- Tilberede lækker mad til vores gæster!
- Bevare det gode humør og den faglige stolthed under pres.
- Bidrage til at udvikle fagligheden i køkkenet.
- Producere nye opskrifter.
- Arbejde fokuseret med opbakning.
- Være med til at udvikle forplejningskonceptet.
- Se udfordringer frem for problemer.

Vi er:

- Et kursuscenter med plads til 150 spisende og 56 overnattende gæster.
- Stedet til dagsmøder, møder med overnatning og til fester.
- En engageret personalegruppe.
- En ambitiøs arbejdsplads som flere gange er kåret til "Årets Conferencecenter".

Vi kan tilbyde:

- En god lønpakke med pensionsordning.
- Betalte pauser.
- Månedlig massageordning.
- Attraktive arbejdstider og ferieperioder.
- Afspadsering ved overarbejde.
- Tillæg for arbejde aften/weekend.
- Mulighed for udvikling og opkvalificering.

For yderligere info om stillingen, venligst kontakt køkkenchef Allan Sørensen på 75852111.

Vi modtager kun ansøgninger fremsendt pr. mail til allan@hornstrupkursuscenter.dk.

Venligst vedhæft din ansøgning, et opdateret CV og evt. bilag, samt referencer.

Ansættelsessamtaler vil blive afholdt løbende.

Hornstrup Kursuscenter ligger centralt i Danmark og trekantområdet, naturskønt ved Grejsdalen og blot 5 minutter fra Vejle. Vi er et 4-stjernet kursuscenter med et primært fokus på møder, konferencer og selskaber. Vi rummer 56 værelser, 8 plenumlokaler samt restaurantkapacitet op til 150 gæster. Vores styrke er et godt værtskab og vores gæster skal forlade Hornstrup mere inspireret end de kom.

ANSØGNINGSFRIST 21. MAJ 2018

Læs mere på www.hornstrupkursuscenter.dk