

Souschef til Hotel Nørre Vosborg & Gastronomi

Brænder du for at lave mad med sjæl, gode råvarer og historiske rammer?

*Vil du være med til at skabe stærke madoplevelser i en af Danmarks mest unikke kultur- og hotelperler?
- Så er du måske vores nye souschef på Nørre Vosborg.*

Som kok på Nørre Vosborg bliver du en del af et dedikeret køkkenteam bestående af 3 faglærte kokke og 2 kokkelever. Vi arbejder tæt sammen i et køkken med høj faglighed, godt humør og respekt for håndværket. Køkkenets stil er brasserie-inspireret mad, kombineret med menuer til selskaber, konferencer og herregårdsophold. Vi laver mad fra bunden med fokus på gode råvarer og solide smagsoplevelser. Vi håndterer arrangementer fra 10 til op mod 400 gæster, og arbejdsdagen spænder derfor fra klassisk køkkenhåndværk til større selskabsproduktion.

Sæsonprofil

Nørre Vosborg er en destination med høj aktivitet i de lyse måneder, hvor hotel, selskaber og events fylder huset. I vinterperioden er tempoet lavere, og der er delvis sæsonlukning i januar og februar, hvilket giver mulighed for planlægning, udvikling og afvikling af ferie.

Dine opgaver

- Tilberedning af varme og kolde retter til selskaber samt à la carte (à la carte er ikke hovedopgaven)
- Bidrage til udvikling af nye menuer og idéer sammen med køkkenteamet
- Sikre høj kvalitet og køkkenhygiejne i alle processer
- Deltage i den daglige drift af køkkenet
- Medansvar for koordinering i køkkenet og planlægning af vagtplaner

Vi søger dig, som

- Er faglært kok og en stærk teamplayer
- Har flair for klassisk brasseriekøkken, moderne teknikker og gerne også traditionel dansk mad
- Arbejder struktureret og bevarer overblikket
- Trives i et køkken med både selskaber og hotelgæster
- Har lyst til at være en del af et engageret team i unikke historiske omgivelser

Vi tilbyder

- God løn efter kvalifikationer
- Et stærkt og hyggeligt kollegialt fællesskab med højt til loftet
- Mulighed for faglig udvikling og indflydelse på menu, koncept og vagtplan
- Minimum hver 3. weekend fri (udover ferie og feriefri dage)
- God støtte i hverdagen fra engagerede kolleger
- En arbejdsplads i historiske rammer med moderne ambitioner og plads til humor
- Pensionsordning og sundhedsforsikring

Tiltrædelse snarest muligt eller efter aftale. Vi venter gerne på den rette kandidat.

Stillingen er fuldtid. Kørekort B forventes.

Send din ansøgning og CV til headchef@hotelvosborg.dk

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Assisterende køkkenchef Kim Vrist Pedersen på tlf. 60622685 eller Hotelchef Øjvind Karlsen på tlf. 44143417

NØRRE VOSBORG 

Visjonen for Herregården Nørre Vosborg er at den som "porten til Vestjylland" skal være et levende og dynamisk kulturcenter, der fremviser den ypperste kunst og kultur, og placerer dette i en helhed med den omgivende natur og landskabet.