Restaurantsouschef søges til Nyborg Strand

På Nyborg Strand mødes mennesker til alt fra konferencer og restaurantbesøg til fester og ophold. Uanset gæstesegmentet har gastronomien og det gode værtskab stor betydning for deres oplevelse, og som restaurantsouschef er du med til at sikre, at vi lykkes med begge dele. Naturligvis i tæt samarbejde med dine kolleger og med blik for både detaljerne og helheden.

Du bliver en del af et stærkt hold

Du bliver en del af et team på fire souschefer, som arbejder tæt sammen med vores to assisterende restaurantchefer og refererer til vores F&B-chef. Sammen med et stort hold af dygtige tjenere og elever får du hverdagen til at fungere og skaber gode oplevelser for både gæster og kolleger.

Dine vigtigste opgaver bliver at:

•Lede og koordinere den daglige service i tæt samarbejde med dine lederkolleger.
•Gå forrest i værtskabet og sikre kvalitet og nærvær i gæsteoplevelsen.
•Oplære, vejlede og motivere tjenere og elever.
•Sikre et godt samarbejde mellem restaurant, køkken og husets øvrige afdelinger.

Vi forestiller os, at du

Har en solid baggrund i tjenerfaget og erfaring med at tage ansvar, måske fra en tidligere stilling som souschef, overtjener eller i en lignende rolle.
Du er tydelig og imødekommende, følger op på opgaverne og giver gerne en hånd med.
Du ved, at en god service kræver samarbejde, og du møder både erfarne kolleger og nye elever med respekt og interesse.
Et indgående kendskab til vin og evt. en sommerlieruddannelse er en fordel, men ikke et krav. Det vigtigste er din faglighed, din lyst til at tage ansvar og din evne til at få mennesker til at arbejde godt sammen.

Et hus med plads til faglighed og fællesskab

På Nyborg Strand får du en hverdag med variation, mange mennesker og mulighed for at bruge og udvikle din faglighed. Du bliver en del af et lederteam, hvor I deler ansvaret, sparrer med hinanden og er med til at sætte retningen.
Du bliver en del af en sund og stærk forretning med hjertet på det rette sted og værdierne i orden. Vi er ejet af Nyborg Strand Fonden, som sikrer, at en stor del af vores overskud investeres i egne rammer og faciliteter samt i hjertesager i samfundet omkring os. Derfor har vi blandt andet et stærkt samarbejde med Kirkens Korshær, hvor vi sammen gør en forskel for nogle mennesker i sårbare situationer.
Vores tre kerneværdier er ansvarlighed, meningsfuldhed og rummelighed.
Vi tilbyder en række fordelagtige medarbejdergoder som:
•Kantineordning
•Sundhedsordning og tandforsikring
•Gode medarbejderrabatter
•Fri hver anden weekend
•Op til fire barnets sygedag med løn
•Uddannelsesmuligheder, indflydelse på egen hverdag og mulighed for jobrotation
Der må forventes varierende arbejdstider fordelt på både dags-, aften- og weekendvagter.

Skal du med på holdet?

Upload din ansøgning og CV hurtigst muligt.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte vores F&B-chef, Kasper Marcher Asmussen på kmh@nyborgstrand.dk eller 65 15 05 37.

Vi glæder os til at høre fra dig.