

Tjenerelev søges til Nyborg Strand

Går du med en spirende drøm om en fremtid som tjener, og har du lyst til at tilbringe din elevtid i en dynamisk virksomhed med stort fokus på udvikling, ansvar og bæredygtighed?

Nyborg Strand er blandt Fyns største lærepladser inden for kokke- og tjenerområdet, og vi har et stort ønske om at give dig de bedste rammer for læring og udvikling.

Vi har vores egen elevrestaurant, som primært drives af vores kokke- og tjenerelever.

Her bliver du medansvarlig for alle processer og arbejdsopgaver, der er forbundet med at drive en restaurant – lige fra udviklingen af retter og tilpassede vinmenuer til indkøb og økonomi.

8 gode grunde til at tilbringe din elevtid hos os:

- Vores Elevrestaurant Stranden giver dig rig mulighed for at kombinere teori og praksis
- Vi tilbyder både indlands- og udlands rejser og forskellige elevture til fx bryghuse
- Vi har egen elevskole og lektiecafé, hvor vi tilbyder undervisning på arbejdspladsen
- Du får rig mulighed for at have indflydelse på din egen hverdag
- Du får en arbejdsplads, der fokuserer på ansvarlighed og økologi
- Du får en plads i et velfungerende team med en uformel omgangstone og godt sammenhold
- Vi har ordnede arbejdsforhold og forskellige personalegoder som kantine- og sundhedsordning samt tandforsikring
- Vi tilbyder varierende arbejdstider fordelt på både dags-, aften- og weekendvagter (hver 2. weekend)

Vi prioriterer et godt sammenhold og kollegaskab i ikke kun vores elevteam, men også på tværs af afdelinger. Vi afholder løbende elevmiddage, hvor du har mulighed for at komme tættere på vores øvrige elever, og vi har et helt team af dygtige, faglærte tjenere, som står klar til at lære fra sig og byde dig velkommen på holdet.

En af dine fornemmeste opgaver som tjener(elev) er at bidrage til, at vores gæster for en uforglemmelig oplevelse, der giver dem lyst til at komme igen. Du har sans for detaljen, lyst til at udvikle dig og lære nyt og du sætter en ære i at kunne præsentere vores gæster for nye smagsoplevelser og formidle de gode historier om vores valg af lokale og økologiske råvarer.

Lyder ovenstående som noget for dig?

Så send os din ansøgning hurtigst muligt. Kasper afholder løbende samtaler, og tiltrædelse sker efter aftale.

Har du spørgsmål til elevforløbet, er du velkommen til at kontakte vores F&B Chef, Kasper Asmussen, på telefonnummer 65 15 05 37.