

Kok søges til Nyborg Strand

Brænder du for god mad, lokale råvarer og værtskab i særklasse? Så er du måske vores nye kok.

På Nyborg Strand handler mad om mere end det, der ligger på tallerkenen. Den er en vigtig del af den oplevelse, vores gæster tager med sig hjem, uanset om de besøger os til en stor konference, et bryllup, en weekend med familien eller en hyggelig middag i en af vores restauranter. Derfor søger vi en kok, der har lyst til at være med til at skabe kulinariske oplevelser med omtanke, kvalitet og stolthed.

En del af noget større

Som kok bliver du en del af et stærkt fagligt fællesskab, hvor vi hjælper hinanden, deler vores viden og arbejder mod samme mål: at give vores gæster en oplevelse, de husker.

Du bliver en del af et køkkenteam med høje ambitioner, hvor der er plads til både faglig udvikling, gode idéer og masser af arbejdsglæde. Vi tror på, at de bedste resultater skabes, når dygtige mennesker løfter i flok.

Din hverdag hos os

Vi arbejder med lokale, danske og økologiske råvarer og har en ambition om hver eneste dag at gøre tingene lidt bedre end dagen før. Omkring 95 % af vores råvarer kommer fra Danmark, og vi arbejder målrettet med at reducere vores klimaaftryk uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Hos os får du en hverdag, hvor ingen dage er ens. Arbejdsopgaverne varierer afhængigt af husets gæster, og du får både ansvar og mulighed for at sætte dit præg på smag, kvalitet og arbejdsgange.

Du kan blandt andet se frem til:

- At arbejde i et nyt og moderne køkken
- At samarbejde med dygtige kolleger med høj faglighed og passion for håndværket.
- At arbejde med Det Økologiske Spisemærke i bronze.
- Muligheden for at være mentor for vores elever, både i køkkenet og i vores elevrestaurant.
- At udvikle dine spidskompetencer, hvad enten du brænder for à la carte, konferencer eller store selskaber.

Vi forestiller os, at du har erfaring fra hotel- eller restaurationsbranchen, at du arbejder struktureret - også når tempoet er højt, og at du har sans for både detaljen og helheden.

Du taler dansk og gerne også engelsk.

Vi passer på dem, der passer på vores gæster

På Nyborg Strand er vi overbeviste om, at glade medarbejdere skaber de bedste gæsteoplevelser. Derfor prioriterer vi trivsel, udvikling og et stærkt kollegaskab højt.

Vi tilbyder blandt andet:

- En spændende og dynamisk arbejdsplads med fokus på fællesskab, social kapital og arbejdsglæde.
- Ordnete arbejdsforhold samt personalegoder som kantineordning, sundhedsordning og tandforsikring.
- Gode muligheder for faglig udvikling, jobrotation og indflydelse på din hverdag.
- Et fuldtidsjob med primært aftenvagter og fri hver anden weekend.
- Et stærkt køkkenteam bestående af kokke, bagere, konditor, elever, afløsere og ledelse.

Vi er stolte af at være en af Danmarks største uddannelsespladser inden for hotel- og restaurationsbranchen, og udvikling er en naturlig del af vores hverdag, både for elever og erfarne kolleger.

Skal du være en del af holdet?

Så send din ansøgning hurtigst muligt.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte F&B-chef Kasper Asmussen på kmh@nyborgstrand.dk eller **24 66 62 22**.

Vi indkalder til samtaler løbende og lukker opslaget, når vi har fundet den rette kollega. Derfor anbefaler vi, at du sender din ansøgning hurtigst muligt.

Vi værdsætter mangfoldighed og opfordrer alle kvalificerede kandidater til at søge stillingen.

Ansøgning modtages via linket i opslaget.

Læs mere om Nyborg Strand, vores værdier og de mange hjertesager vi støtter op om - fx gennem vores stærke samarbejde med Kirkens Korshær [her](#).