

Køkken-souschef

Vi søger en køkken-souschef til at forkæle vores gæster med råvarer i lokal balance og i pagt med tidens køkken.

For at være succesfuld i stillingen skal du kunne se dig selv være en del af vores serviceprofil

Som køkken-souschef har du en vigtig opgave, sammen de øvrige 4 souschefer, i at stå for drift og udvikling i køkkenet. Sammen med det store hold i køkkenet sikrer i vores gæster en god oplevelse i mødet med Nyborg Strand, hvor du og dine kolleger i F&B afdelingen på mange måder sætter husets aftryk. Du har et skarpt øje for detaljen og føler dig forpligtet til at skabe en kulinarisk oplevelse når livets små og store begivenheder fejres i den helt særlige stemning på Nyborg Strand.

Du kan læse mere og blive klogere på os på Nyborg Strand [her](#).

Dig og din hverdag på Nyborg Strand

Vi arbejder med lokale, danske og økologiske råvarer. Vi er ambitiøse på vores klimamål og prøver hver dag at gøre det lidt bedre end i går. Vi ved, at du er skarp og handler hurtigt, når situationen kræver det.

Du har gerne ledelseserfaring fra hotel- og restaurationsbranchen og derudover taler du dansk og gerne et andet sprog, fx engelsk.

Dine arbejdsopgaver vil variere over en periode og afhængig af hvilke gæster vi har i huset, men du får en spændende stilling, med ansvar og mulighed for at sætte dit præg på både smag og arbejdsdag. Du kan bl.a. se frem til:

- At lede og motivere køkkenteamet til at opnå deres fulde potentiale samt sikre et fysisk og psykisk godt arbejdsmiljø
- At arbejde i et nyt og moderne køkken
- Daglig drift, herunder bemanding, indkøb, menuplanlægning og råvarehåndtering
- Et arbejde hvor 95% af varerne kommer fra Danmark
- At arbejde med det Økologiske spisemærke i bronze hvor 30-60% af varerne er økologiske
- At overvåge og sikre overholdelse af fødevarerikkerhedsstandarder og hygiejneprocedurer

Vi prioriterer vores medarbejderes trivsel og arbejdsglæde og er stolte over bl.a. at være Fyns største uddannelsesplads. Derudover tilbyder vi:

- En spændende, travl og dynamisk arbejdsplads hvor social kapital og arbejdsglæde er i højsæde
- Ordrede arbejdsforhold og forskellige personalegoder som kantine- og sundhedsordning samt tandforsikring
- Uddannelsesmuligheder, indflydelse på egen hverdag og mulighed for jobrotation
- Et fuldtidsjob med varierende arbejdstider fordelt på både dags-, aften- og weekendvagter, med fri hver anden weekend

Du kommer til at referere til køkkenchefen og vil indgå i et større team af kokke, bagere, elever, afløsere og ledelse.

Skal du være en del af Nyborg Strand?

Så send din ansøgning hurtigst muligt, eller kontakt køkkenchef, Tina Madsen på tmm@nyborgstrand.dk eller +45 22 31 67 20, hvis du har spørgsmål til stillingen. Vi værdsætter mangfoldighed og opfordrer alle kvalificerede til at søge stillingen. Vi modtager kun ansøgninger via linket i opslaget.

Tina indkalder til samtaler løbende og lukker stillingsopslaget så snart vi har fundet vores nye kollega. Derfor opfordrer vi dig til at sende din ansøgning hurtigst muligt.