

Køkkensouschef til Royal Oak Resort i Jels

Trives du i et køkken, hvor service, kvalitet og overblik skal gå op hver dag – og hvor du både tager fat selv og hjælper resten af holdet med at lykkes? – Så er det dig, vi søger som vores nye køkkensouschef!

Kontakt Hasse Bonde-Sterup på 20 46 40 56 for at høre mere, eller læs videre her.

Om jobbet

Royal Oak er et golfresort i naturskønne omgivelser med café, restaurant, fine dining, selskaber, udeservering, padel, minigolf og spahuse. Det betyder, at køkkenet er en central del af gæsteoplevelsen – både i den daglige service og ved større arrangementer.

Som køkkensouschef bliver du en vigtig del af den daglige drift og arbejder tæt sammen med køkkenchef, kokke, elever og tjenere. Du har en aktiv rolle i køkkenet og er med til at sikre, at hverdagen fungerer, at opgaverne bliver løst i den rigtige rækkefølge, og at kvaliteten er i orden – også når tempoet stiger.

Arbejdsdagen er varieret og veksler mellem a la carte, selskaber og sæsonprægede opgaver. Du bidrager til ro, struktur og en god rytme i køkkenet og er en faglig støtte for resten af holdet.

Dine primære opgaver:

- Daglig produktion og drift i køkkenet
- Medansvar for planlægning og afvikling af service og selskaber
- Samarbejde og faglig sparring med kokke, elever og tjenere
- Bidrage til struktur, prioritering og overblik i service
- Deltage i udvikling og optimering af arbejdsgange i køkkenet

Hvad får du hos Royal Oak

Du får en rolle med ansvar i et køkken, hvor hverdagen er alsidig, og hvor du arbejder med både restaurant, selskaber og gæster på resortet.

Du bliver en del af et sted, hvor gæsteoplevelsen er vigtig, og hvor køkkenet spiller en synlig og central rolle. Samtidig får du en hverdag, hvor samarbejde, faglighed og en god tone er afgørende for, at tingene lykkes.

Dine kvalifikationer

- Faglært kok
- Erfaring fra restaurant, hotel eller selskabskøkken
- Tryk ved at tage ansvar i den daglige drift
- Arbejder struktureret og bevarer overblikket, når tempoet stiger
- Trives i tæt samarbejde med både køkken og servering

Ansøgning

Vil du vide mere, så kontakt Hasse Bonde-Sterup på telefon 20 46 40 56.

Vi søger indtil stillingen er besat, og indkalder løbende til samtale eller senest umiddelbart efter ansøgningsfristen.

Vi opfordrer derfor til, at du uploader dit CV hurtigst muligt via ansøgningsknappen.