

Restaurantchef til Royal Oak Resort i Jels

Er du en synlig leder, der brænder for godt værtskab, stærkt samarbejde og gode gæsteoplevelser? Og trives du bedst, når du både kan sætte retning og selv være en del af driften? Så er det måske dig, vi søger som restaurantchef til Royal Oak.

Hos Royal Oak kommer vores gæster blandt andet til frokost og middag, efter en runde golf eller for at holde selskab. Restauranten serverer klassiske retter med et moderne twist og fokus på sæsonen og gode råvarer.

Din rolle

Som restaurantchef får du ansvar for den daglige restaurantdrift. Du bliver den synlige og nærværende leder, der går forrest og skaber rammerne for, at medarbejderne kan lykkes og gæsterne mærker det gode værtskab.

Du skal både kunne være tæt på den enkelte service og løfte blikket og se, hvor vi kan udvikle vores arbejdsgange, samarbejde og gæsteoplevelse. Det er et greb, der også fremhæves tydeligt i sammenlignelige restaurantchefstillinger.

Dine vigtigste opgaver bliver at:

- lede og koordinere den daglige restaurantdrift
- motivere, oplære og udvikle medarbejderne
- sikre godt værtskab og høj kvalitet i servicen
- planlægge og afvikle selskaber og arrangementer
- udvikle arbejdsgange og samarbejdet med køkkenet

Hvem er du?

Din uddannelsesbaggrund er ikke afgørende. Det vigtigste er, at du har erfaring fra restaurant, hotel eller hospitality og har lyst til at tage ansvar for både mennesker og drift.

Vi forestiller os, at du:

- har erfaring med ledelse eller koordinerende ansvar
- har en stærk forståelse for service og værtskab
- skaber struktur og bevarer roen, når tempoet stiger
- kommunikerer tydeligt og får mennesker med dig
- går forrest og trives med selv at tage del i driften

Du behøver ikke allerede være restaurantchef. Er du fx souschef eller supervisor og klar til næste skridt, vil vi også meget gerne høre fra dig.

Et sted, du kan være med til at udvikle

Royal Oak ligger i naturskønne omgivelser ved Jels og kombinerer restaurant og selskaber med blandt andet golf og andre resortaktiviteter.

Du får derfor en alsidig lederrolle, hvor du får mulighed for at sætte dit præg på restauranten, teamet og den samlede gæsteoplevelse.

Klar til næste skridt?

Har du spørgsmål til jobbet, kan du kontakte Hasse Bonde-Sterup på 20 46 40 56.

Lyder jobbet som noget for dig? Så send dit CV via ansøgningsknappen senest 25. oktober.

Vi gennemgår ansøgningerne og inviterer til samtaler løbende.