

Kok til Royal Oak Resort i Jels

Brænder du for god mad, gode råvarer og et køkken, hvor samarbejde og kvalitet går hånd i hånd? Og har du lyst til en varieret hverdag med både restaurant, selskaber og arrangementer? Så er det måske dig, vi søger 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 arbejder med klassiske retter med et moderne twist og fokus på gode råvarer og sæsonens smage.

Som kok bliver du en vigtig del af køkkenet og den samlede gæsteoplevelse. Du får en aktiv rolle i den daglige produktion og service og arbejder tæt sammen med dine kolleger i både køkkenet og restauranten.

Din hverdag hos os

På Royal Oak er arbejdsdagene forskellige. Du kan arbejde med den daglige restaurantservice den ene dag og et større selskab eller arrangement den næste. Det kræver faglighed og overblik, men giver samtidig en hverdag med variation.

Dine vigtigste opgaver bliver at:

- tilberede og anrette mad til restaurant og selskaber
- bidrage til en god og effektiv service
- sikre kvalitet og ensartethed i det, vi sender ud
- samarbejde tæt med køkkenet og restaurantens øvrige team
- bidrage med idéer til retter, arbejdsgange og udvikling i køkkenet

Hvem er du?

Vi søger først og fremmest en kollega, der har lyst til at bruge sin faglighed og tage ansvar for, at gæsterne får en god madoplevelse.

Vi forestiller os, at du:

- er uddannet kok
- går op i kvalitet og gode råvarer
- arbejder struktureret og bevarer overblikket
- trives med både restaurantservice og selskaber
- bidrager til et godt samarbejde og en god tone i køkkenet

Du behøver ikke have mange års erfaring. Det vigtigste er, at du har dit faglige fundament på plads, tager ansvar og har lyst til at udvikle dig sammen med resten af holdet.

Et køkken med lidt mere omkring sig

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

Det giver dig en alsidig arbejdsplads med forskellige typer gæster og opgaver, hvor køkkenet spiller en central rolle i den samlede oplevelse.

Klar til at blive en del af køkkenet?

Vil du vide mere om jobbet, er du velkommen til at kontakte Hasse Bonde-Sterup på telefon 20 46 40 56.

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

Vi gennemgår ansøgningerne og inviterer til samtale løbende.