



DYGTIG KOK SØGES TIL TEAMET

Hotel Postgaarden Fredericia søger kok med ansættelse pr. 1. juli 2022

På Postgaarden mangler vi en medarbejder til at stå for den daglige drift i køkkenet i samarbejde med køkkenchefen.

Hotel Postgaarden råder over 55 værelser med i alt 110 sengepladser, og gæsterne har gratis, trådløs adgang til nettet, ligesom der er gratis parkering på hotellets parkeringsplads.

Hotellens køkken og restaurant, der har åben alle ugens dage, serverer a la carte bestående af velsmagende, danske retter, men er også klar, hvis der skal afholdes selskaber med op til 80 gæster.

Vi forventer:

- Erfaring fra lignende jobs
- Faglig dygtighed
- Overblik i stressede situationer
- Selvstændighed
- Ansvarlighed

Kontakt og ansøgning:

Vil du høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Hotelchef Thorbjørn Birkelund på tlf. 21 43 28 18.

Kan du se dig selv i stillingen, bedes du sende din ansøgning til tbi@danske-hoteller.dk

Vi glæder os til, at høre fra dig!

Vi tilbyder:

- Udfordrende og variabelt job
- Fleksible arbejdstider
- Gode muligheder for planlægning af egen arbejdstid
- Gode kolleger
- Ansvar for menuer og varebestilling
- Mulighed for at møde nye mennesker hver dag
- Medbestemmelse på drift/udvikling af køkkenet
- Ordrede forhold med pension og sundhedsforsikring
- Løn efter kvalifikationer

Som udgangspunkt arbejdes der efter 2/5 uges ordning og fri hver 2. weekend.

Mødetiden er fra kl. 10.00 - 20.30
Tiltrædelse efter aftale.

HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN


www.danske-hoteller.dk

Danske Hoteller A/S består af 24 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med.

Alle vores lokale hotelværtter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til med engagement at modtage til vores gæster. I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkelever.