

MADKASTELLET SØGER KØKKENCHEF til SOHO Kantine og events I Kødbyen

Vi er kreative brand buildere, der skaber skræddersyede oplevelser for vores kunder og gæster. Vi bygger brands, unikke fortællinger og holistiske oplevelser med gastronomien som bindeled. Vores portefølje tæller adskillige pris-vindende restauranter, kantiner samt event catering, herunder prisen "bedste catering leverandør". Vi nøjes aldrig med status-quo og vores rejse er i konstant udvikling, derfor søger vi lige nu en Køkkenchef og en Kok til vores kantine og events i en af byens mest cool og kreative kontorfællesskaber <https://www.soho.dk/>

Vi tilbyder:

- En attraktiv, innovativ og moderne arbejdsplads
- Løn ud fra kvalifikationer
- Pension og sundhedsordning
- Gode og inspirerende kollegaer
- Ansættelse : SNAREST MULIGT

Som Køkkenchef vil du have ansvaret for:

- Drift af køkkenet i SOHO Kantine og events i SOHO og Kødbyen
- at lønprocent, køkkenprocent og omsætningsmål overholdes og nås
- Udarbejdelse af menuer
- Et køkkenhold bestående af op mod 4 medarbejdere i højsæsonen. Ifm. afvikling af events kan køkkenbemandingen være betragteligt større end 4.
- Udvikling og optimering af eksisterende medarbejdere
- At skabe et motiverende og bæredygtigt arbejdsmiljø

Som Køkkenchef tilbyder du:

- Stor erfaring – fra lignende stillinger
- Boldøje – til at jonglere, dribble og sætte hele holdet i spil i et travlt og til tider hektisk miljø
- Pondus – bygget på et organisatorisk talent og stærke lederegenskaber
- Økonomisk overblik – og evnen til at kunne regne den ud og overholde budgetter
- Nyfgenhed – med afsæt i stort kendskab til råvarer, teknikker, grundprincipper og håndværket
- Forkromet overblik – fra vagtskema til planlægning og afvikling af arrangementer

Ansøgning og kontakt:

JBS Vinderrekruttering varetager processen for Madkastellet. Din motiverede ansøgning og CV sendes til jbs@vinderrekruttering.dk med teksten "Køkkenchef".

Har du spørgsmål til stillingen er du velkommen til at kontakte John Sørensen på 23701111.

Alle ansøgninger behandles fortroligt, og vi gør opmærksom på, at vi løbende afholder samtaler med henblik på ansættelse SNAREST MULIGT.