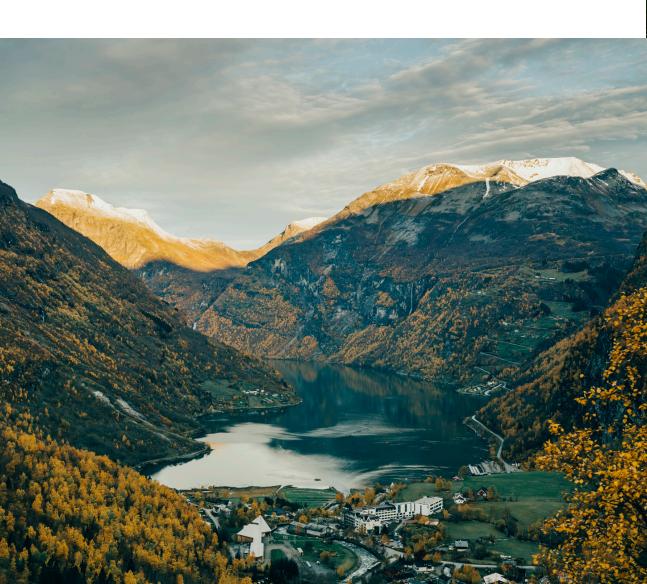


Vi søker ein dyktig og engasjert assisterande kjøkkensjef

Vil du bli ein del av teamet vårt?



Kvalifikasjoner:

- Du har fagbrev som kokk og gjerne leiarerfaring frå kjøkken.
- Du er strukturert, løysingsorientert og har god gjennomføringsevne.
- Du trivst med å jobbe i eit hektisk miljø, er fleksibel og tek ansvar.
- Du har gode samarbeidsevner og bidreg til eit godt arbeidsmiljø.
- Du er opptatt av kvalitet og har eit brennande engasjement for mat.
- Du har faglig stolthet og øye for detaljer
- Du er effektiv, selvstendig og løsningsorientert.
- Du trives i et travelt og profesjonelt miljø.
- Du har godt humør og gode samarbeidsevner.



Hotel Union Geiranger ligg innerst i vakre Geirangerfjorden på Sunnmøre, omgitt av eit eventyrlig landskap med majestetiske, snødekte fjelltoppar og imponerande fossefall. Geirangerfjorden er ein del av UNESCO si verdsarvliste og byr på ein helt unik atmosfære.

Hotel Union Geiranger søker ein engasjert og driftig assisterande kjøkkensjef som ønskjer å bli ein del av vårt dedikerte kjøkkenteam. Med fleire restaurantar og serveringsstader – frå à la carte og buffet til loungebar, kafé og selskapsservering – tilbyr vi eit variert og mangfaldig mattilbod. Vi er eit veletablert hotell med høg standard og lange tradisjonar, og vi ønskjer deg som vil vere med på å vidareutvikle våre kulinariske konsept og levere minneverdige matopplevelingar til våre gjester.

Arbeidsoppgåver

- Vere nestkommandererande for kjøkkensjef og delta i dagleg drift.
- Kvalitetssikring og oppfølging av rutinar og HMS.
- Delta i menyutvikling og sesongplanlegging.
- Leiing og opplæring av medarbeidarar og lærlingar.
- Ansvar for vareteljing, bestilling og svinnkontroll.
- Vere ein aktiv del av det operative kjøkkenarbeidet.



Vi tilbyr:

- Gode moglegheiter for både personleg og fagleg utvikling.
- Ein spennande arbeidsplass i eit internasjonalt miljø med fokus på utvikling.
- Konkurransedyktige lønnsvilkår.
- Moglegheita til å bli ein del av eit hotell i ei spanande utvikling, der vi framover skal spisse produkta våre enda meir.



Kontaktperson:

For spørsmål om stillingane, vennligst kontakt Odd Ivar Solvold på telefon 906 91 661.