

Vi søker ein dyktig og engasjert
sous chef til kjøkkenteamet vårt!

Vil du bli ein del av teamet vårt?

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

Hotellet har eit variert tilbod innan mat og drikke, fordelt på fleire serveringsstader som brasserie, hovudrestaurant med bufféserving, pool kafé, samt arrangement og bankettar. Vil du vere med og løfte det kulinariske til nye høgder i eit av Noregs mest ikoniske hotell? Hotel Union Geiranger søker ein fagleg sterk og engasjert Sous Chef som vil vere ein sentral del av vårt kjøkkenteam i hjartet av verdsarven.

Bli med oss og ta del i eit team som jobbar i verdas vakraste omgjevnader!

Kvalifikasjonar:

- Fagbrev som kokk og relevant erfaring frå tilsvarande stilling.
- Gode leiareigenskapar og evne til å motivere andre.
- Strukturert, løysingsorientert og ansvarsbevisst.
- God kjennskap til HMS, allergener og mat-sikkerheit.
- Positiv, samarbeidsvillig og med høg yrkesstoltheit.

Arbeidsoppgåver

- Dagleg drift av kjøkkenet i samarbeid med kjøkkensjef og ass. kjøkkensjef.
- Oppfølging av kvalitet, rutinar, HMS og IK-mat.
- Personalansvar, rettleiing og opplæring av medarbeidarar og lærlingar.
- Lagerkontroll, varemottak og varebestilling.

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.