

Gastronomelev søges til Restaurant Kant

- Menukortet består af klassisk frokostkort og et aftenkort.
- Menukortet er varierende året rundt efter sæson.
- Der er mulighed for at få indflydelse på menuen og arbejde med flere forskellige råvarer.
- Der er mulighed for at afprøve en masse tilberedningsmetoder, nye råvare sammensætninger og samt lære en hel del fra kokkene
- Der bliver gået meget op i at behandle råvarerne godt og få meget muligt ud af alle råvarer.

Dine arbejdsopgaver:

- Først og fremmest at blive lært ordentligt op
- Arbejde med produkter i køkkenet.
- Arbejdsplanlægning.
- Menuplanlægning.
- Varemodtagelse og godkende produkterne.
- Kan servere mad for gæsten med et smil.
- Rengøring af køkkenet og områder i restauranten.
- Kan tage sig tid til at holde opvasken i bund.

Vi forventer du er:

- Smilende og udadvendt til restaurantens medarbejdere og gæster.
- Positiv og omstillingsparat på nye udfordringer.
- God til at kommunikere og samarbejde med golfklubbens medarbejdere.
- Pligtopfyldende til givende opgaver.
- Fleksibel for mødetider.
- Hygiejnisk og have en god ordenssans.
- God tale og forståelse af det danske sprog.
- Viljen til at tage imod og udgive læring og viden.
- Yde en god service på alle tidspunkter af døgnet.

Stillingen er en fuldtidsstilling (40 timer om ugen) med en varierende vagtplan.

Mødetider vil typisk ligge et sted imellem kl. 11.00 – 22.00

Der kan dog ske undtagelser med tidligere og sene arbejdsdage i forhold til morgenmad, fester og arrangementer.

Lønnen vil følge overenskomsten for gastronomelever

Der vil løbende blive udtaget til samtaler og ansættelsen kan ske løbende. Ansættelserne vil være fra snarest muligt

Send meget gerne din ansøgning og cv til mine kontaktinformationer. Jeg ser meget frem til at hører mere fra dig og læse din ansøgning og cv.

M.v.h.

Michael Secher
Restauratør og Køkkenchef
Restaurant Kant
Tlf: 20 74 59 39
info@restaurantkant.dk

Der er 1 ledig stilling