



KOK/SOUSCHEF SØGES TIL BYMOSE HEGN

Bymose Hegn søger en engageret og faglig dygtig kok evt. med mulighed som potentielle souschef, til at sikre at forplejningen til de mange møder, konferencer og selskaber leveres i højeste kvalitet. I køkkenet bliver du en del af et team på 6 medarbejdere.

Bymose Hegn består af dejlige værelser centralt placeret i Helsingør. Udover hotellet har vi restaurant, conferencefaciliteter og tilbyder selskaber og events. Vi serverer lækker og ærlig mad i smukke omgivelser, har et godt samarbejde med lokale producenter og er naturligt inspireret af sæsonens råvarer.

Læs mere på vores hjemmeside www.bymosehegn.dk

Kvalifikationer:

Den rette profil er faglært eller ufaglært kok med god erfaring i det danske og franske køkken. Du er dygtig, kvalitetsbevidst og motiveret for faget. Du taler flydende dansk og skal gerne kunne klare dig på engelsk. Du er ansvarsbevidst, en god teamplayer og søger stabilitet i dit arbejdsliv.

Du tilbydes:

Et godt arbejdsklima og gode kollegaer.

En arbejdsplads hvor frihed under ansvar, humor og ikke mindst professionalisme er bærende elementer i hverdagen. God løn og arbejdsvilkår, sundhedsordning og pension.

En arbejdsuge på 37 timer. I nogle perioder må dog beregnes overtid. Du vil have mindst 2 weekender fri om måneden og dine arbejdstider vil typisk være en variation af følgende:

- 09:00 – 15:00
- 14:00 – 21:00
- 09:00 – 21:00

Vi holder lukket to uger over sommeren og en uge mellem jul og nytår.

Kontakt og ansøgning

Vi glæder os til at høre fra dig - send din ansøgning og C.V. til iho@bymosehegn.dk.

Ansøgninger vil blive behandlet løbende – Har du brug for at vide mere om jobbet, ring gerne til køkkenchef Ian Hoyland på mobil 42 64 45 44.

Løn og ansættelsesvilkår bliver forhandlet individuelt. Tiltrædelse 1. august



Hotel Bymose Hegn er en del af **Danske Hoteller A/S**, som består af 25 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.

I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Alle vores lokale hotelværter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til at modtage vores gæster. 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 kokkeelever.