



ER DU VORES NYE KOK/KØKKENCHEF?

Vi har travlt og søger derfor en engageret kok/køkkenchef til Hjallerup Kro med opstart 1. august 2022.

Hotel Hjallerup Kro indeholder 24 hyggelige dobbelt værelser, et hyggeligt fællesområde, selskabs- og mødelokaler af varierende størrelse (op til 200 personer), en restaurant med traditionelle danske retter. Hotellet er en del af Danske Hoteller A/S - se mere på www.danske-hoteller.dk.

Du er:

- Uddannet kok eller en der laver god mad
- Vi ser gerne, at du besidder erfaring fra en lignende stilling
- Er ambitiøs og passioneret omkring dit arbejde
- Brænder for at servicere vores gæster på et højt niveau

Profil:

- Du er indstillet på en hverdag, hvor ikke to dage er ens
- Du kan arbejde selvstændigt og være med til at sætte dit eget præg
- Du ønsker at blive en del af og bidrage til teamet
- Du bevarer naturligt overblikket i travle perioder

Vi tilbyder:

- En udfordrende stilling, hvor ikke to dage er ens
- En fuldtidsstilling, hvor arbejdstiden kan variere
- En uformel tone i et effektivt og fokuseret miljø
- Ordrede forhold med en god lønpakke inkl. pension og sundhedsforsikring
- Tiltrædelse 1. august 2022

Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Conny Tillebeck på tlf. +45 9828 1011

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til info@hjallerupkro.dk mrk. kok/køkkenchef.

HOTEL HJALLERUP KRO
Søndergade 1
DK-9320 Hjallerup



Danske Hoteller A/S består af 24 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 hotelværtter 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.