



RESTAURANTCHEF SØGES

HOTEL KIRSTINE

ANNO 1745



Elsker du frihed under ansvar? Så er du måske vores nye restaurantchef! Til Hotel Kirstine søger vi en Restaurantchef som har flair for personaleledelse, er inspirerende og brænder for at dine kollegaer og restauranten opnår deres/sit fulde potentiale så vi sammen kan give vores gæster den bedste oplevelse.

Hotel Kirstine er et fantastisk 4 stjernet hotel placeret i hjertet af Næstved og tilbyder både kurser/konferencer, a la carte, fester samt ophold m.m. Hotellet har 56 værelser, indendørs wellnessafdeling, udendørs swimmingpool og fitnessrum.

Hotel Kirstine er en del af Danske Hoteller A/S - se mere på www.danske-hoteller.dk

Din profil:

- Du har et godt humør og let til smil og er detaljeorienteret.
- Du er faglært tjener eller har så meget erhvervserfaring at du kan godkendes til at oplære tjenerlever.
- Du er dygtig til personaleledelse og er ikke bange for at gå forrest og elsker når tingene går op i en højere enhed.
- Du elsker at være på gulvet, men er også klar på det administrative arbejde med at lave vagtplaner bestilling af varer mm.
- Du er en god teamplayer. Vi arbejder på tværs af afdelingerne og hjælper hinanden efter behov
- Du er god til at kommunikere til både dine kollegaer og gæster og kan gøre dig forståelig på dansk i både i skrift og tale samt kunne kommunikere på engelsk.

Dig og dine opgaver:

- Vi ser gerne, at du besidder solid erfaring fra en lignende stilling og at du også har erfaring med afvikling af selskaber, konferencer, a la carte, opholdsgæster mm.
- Vi forventer at du selvstændigt kan varetage den overordnede drift af restauranten
- Du vil få et team bestående af: Dig som restaurantchef, 2 fuldtidstjenere, 2 tjenerlever, 1 fuldtids morgentjener og en fantastisk reservertjenerstab
- Vi forventer at du er en stor del af din tid på gulvet – så du ved hvad der sker i huset og kan lære fra dig, optimerer mersalg, og spille afdelingerne gode så de alle opnår deres fulde potentiale.
- Du vil få indblik i økonomien og referere direkte til hotelchefen

Vi tilbyder:

- En lederstilling, hvor du selv får indflydelse på din arbejdstid som kan ligge på hverdage, weekender, helligdage og i morgen og aftentimerne, da vi stort set har åbent hele året.
- Et godt arbejdsmiljø med glade kollegaer og frihed under ansvar.
- Mad lavet fra bunden med gode råvarer
- Fælles personalespisning hver dag sammen med dine kollegaer.
- Personalesammenkomster med dine kollegaer på hotellet samt 1 årlig fest med alle kollegaer i Danske Hoteller A/S.
- En arbejdsplads der tænker på miljøet og tager et socialt ansvar.
- Udviklingsmuligheder, indflydelse på hotellets årshjul samt tæt samarbejde med hotelchefen og de andre afdelinger med faste ugentlige møder.
- Løn efter overenskomst og kvalifikationer samt udbetaling af særlig ferietillæg 2 gange om året og sundhedsforsikring.

Vi ønsker stillingen besat snarest muligt, men venter gerne på den rette.

Kontakt og ansøgning:

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til info@hotelkirstine.dk mrk. "Restaurantchef".

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Hotelchef, Dorthe på tlf. 55 77 47 00.

Vi holder løbende samtaler, så send gerne allerede din ansøgning nu, hvis opslaget har vakt din interesse.

Vi glæder os til, at høre fra dig!

Hotel Kirstine er en del af Danske Hoteller A/S, en hotelkæde med 27 unikke kroer og hoteller, der tilbyder kvalitetsoplevelser til fornuftspriser. Uanset om det gælder firmaovernatning, weekendophold, golfrejser eller kurser, står vi klar til at byde gæster velkommen med lokal forankring og engagement.