



## KØKKENCHEF SØGES TIL HOTEL MEDI I IKAST

Er du faglært kok - og har du erfaring som køkkenchef, eller mod på udfordringen? Kunne du tænke dig at stå i spidsen for vores køkken og blive en del af vores team?

På Hotel Medi har vi godt gang i både selskaber, kurser og a la carte. Vi søger derfor vores nye køkkenchef, der kan gå forrest i køkkenet og samtidig være en del af et stærkt team. Vi er i forvejen et godt lille hold, der forstår at hjælpe hinanden, sparre og udvikle sammen. Du skal derfor være fortrolig med både selskabs- og a la carte retter indenfor det klassiske danske køkken, men også være med på nye tendenser og have lyst til at lege med udtryk og råvarer.

Som køkkenchef får du ansvar for den daglige drift i køkkenet, planlægning, kvalitetssikring, varebestilling, egenkontrol samt ledelse og udvikling af teamet som også inkluderer arbejdet med kokkeelever.

Vi lægger vægt på en god omgangstone og et miljø, hvor man får lov til at udvikle sig personligt såvel som i teamet. Som person er du fuld af god energi og smil, men kan samtidig bevare overblikket, når det går stærkt. Du er faglært kok, elsker dit fag og har lyst til at tage ansvar.

Vi er en del af den landsdækkende kæde Danske Hoteller A/S, og der vil derfor også være mulighed for videreudvikling af dine kompetencer på andre af vores hoteller, hvis du ønsker dette. Vi lægger vægt på gode råvarer, ordnede forhold og et arbejdsmiljø, hvor gæsterne altid er i fokus, så vi kan være stolte af det, vi laver.

### ER DU VORES NYE KOLLEGA?

Stillingen er på fuld tid med tiltrædelse snarest.

Vi holder løbende jobsamtaler men venter gerne på den rigtige.

For yderligere information eller ansøgning, kontakt Hotelchef Annemette Christensen på [info@hotel-medi.dk](mailto:info@hotel-medi.dk) eller telefon +45 97 15 19 44

\*\*\*  
HOTEL MEDI  
IKAST



Danske Hoteller A/S består af 27 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. 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.