



## ENGAGERET KOK SØGES TIL HOTEL NØRHERREDHUS

**Vi søger dig, som er passioneret omkring at give vores gæster særlige madoplevelser. Har du tilmed et godt humør, så er det lige dig, vi leder efter.**

Vores fornemste opgave er at sørge for, at vores gæster får de bedste oplevelser under hele deres besøg hos os. På Hotel Nørherredhus løfter vi i flok og sikrer, at vores gæster har en dejlig oplevelse, når de besøger os. Nu kan du blive en del af vores fremragende køkkenteam, idet vi mangler en engageret kok til at lave god mad til vores skønne gæster.

Hotellet er beliggende i Nordborg på Als og består af 49 værelser, aftenrestaurant, konference- og selskabslokaler med plads fra 2 til 400 gæster. Vi tilbyder både frokost og aften à la carte kort, buffetløsninger og har sideløbende forplejning til både små og store konferencer og ikke mindst selskaber.

På Hotel Nørherredhus vil du få en stilling med stor selvstændighed og indflydelse på din arbejdsdag. Omgivelserne er helt i top og du vil i samarbejde med dine kollegaer deltage i udviklingen og planlægningen af menuer til alle ovennævnte kort og arrangementer. Så kan du holde hovedet koldt, selv når køkkenet er varmt, være omstillingsparat, når det går stærkt og gøre det hele med et smil, så er det lige dig, vi søger.

Hotel Nørherredhus er en del af Danske Hoteller A/S - se mere på [www.danske-hoteller.dk](http://www.danske-hoteller.dk)

### Om dig, ser vi gerne:

- Du er ambitiøs og passioneret omkring dit arbejde, og du brænder for at servicere vores gæster på et højt niveau
- Du er uddannet kok og har erfaring fra en lignende stilling - gerne med både à la carte, buffet og selskabsarrangementer, men ikke et krav
- Du bevarer naturligt overblikket i travle perioder og er i stand til at finde det ekstra gear, når det er nødvendigt
- Du er en teamplayer med let til smil til både gæster og kollegaer
- Du går op i detaljen, er punktlig og klar med gode idéer og inputs
- Du arbejder effektivt og struktureret og er generelt løsnings- og handlingsorienteret
- Du kan arbejde selvstændigt og være med til at sætte dit eget præg
- Du ser skiftende arbejdstider som en fordel og er fleksibel i forhold til arbejdstider

### Vi tilbyder dig:

- Løn efter kvalifikationer inkl. pension og sundhedsforsikring
- Fuldtidsstilling i en fast vagtplan med både dag- og aftenvagter
- Minimum 2 fridage i den ugentlige vagtplan
- Fast fri hver 3. weekend - i perioder mulighed for fri hver 2. weekend
- En arbejdsplads med fokus på din personlige og faglige udvikling
- Engagerede kollegaer i et uheldigt arbejdsmiljø med entusiasme, madglæde og højt til loftet
- Et godt arbejdsmiljø med glade og fagligt stærke kollegaer, der trives på deres arbejdsplads, arbejder mod samme mål og hjælper hinanden på tværs af afdelinger
- Ordrede forhold, hvor du bliver en del af Danske Hoteller med 24 unikke hoteller og kroer i hele Danmark
- Favorable personalegoder ved alle Danske Hotellers hoteller og kroer
- Tiltrædelse snarest muligt eller efter aftale

### Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen som kok, er du velkommen til at kontakte Hotelchef Klaus Græns på tlf. 74450111.

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til [manager@nhhus.dk](mailto:manager@nhhus.dk), mrk. kok. Vi afholder løbende samtaler, så send gerne din ansøgning snarest.



Hotel Nørherredhus er en del af Danske Hoteller A/S, som 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.

Alle vores lokale hotelværtter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til med engagement at modtage til vores gæster. I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

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.