

# HOTEL OPUS SØGER EN KØKKENSOUSCHEF

**Har du lyst til en spændende og udfordrende hverdag?** En hverdag, hvor den gode oplevelse, service og kontakt til vores mange gæster er i højsædet? Så er det lige præcis dig, vi står og mangler til vores passionerede og dygtige kokketeam. På Hotel OPUS arbejder vi målrettet med verdensmålene og har stort fokus på madspild, køb af lokale råvarer og bæredygtighed. Du får derfor en aktiv rolle i idéudviklingen og arbejdet med disse mål.

Læs mere om Hotel OPUS på [www.hotelopushorsens.dk](http://www.hotelopushorsens.dk).

## Arbejdsopgaver:

- A la carte og selskab
- Konference/kongres 2-1200 kuverter
- Morgenbuffet
- Bagning
- Uddannelse af elever

## Vi tilbyder:

- en selvstændig stilling, hvor du sammen med dine kollegaer skaber resultater, der kan ses og mærkes.
- en flad organisationsstruktur med fokus på gensidig feedback og kort vej fra idé til handling.
- ordnede arbejdsforhold.
- et lederteam bestående af en køkkenchef og to souschefer.
- lederudvikling.
- løn efter kvalifikationer.

## Vi forventer, at du:

- er udlært kok, fagligt meget velfunderet og sætter en ære i, at vores gæster altid får den bedste syns- og smagsoplevelse.
- vil gøre en positiv forskel og yde dit bedste over for dine kollegaer.
- kan bevare overblikket i stressede situationer.
- er god til at samarbejde på tværs af alle afdelinger.
- ser en fordel i at have et varieret arbejdsprogram med skiftende arbejdstider.
- har erfaring fra en tidligere, lignende stilling.

## Vi afholder samtaler løbende.

Har du spørgsmål til stillingen, så kontakt køkkenchef Brian Hye Gade på telefon 54 58 23 30.

Send hurtigst muligt din ansøgning til mail: [bhg@hotelopushorsens.dk](mailto:bhg@hotelopushorsens.dk).  
Jobopslaget tages ned, når vi har fundet den rette kandidat.

OPUS

