



Faglært kok søges til Lundeberg Landevejskro

Drømmer du om at arbejde i et køkken med langvarige traditioner? Har du lyst til at arbejde med de mest kreative mennesker og de bedste råvarer? Vil du give vores gæster en livsændrende oplevelse? Så er det dig, vi mangler i vores fantastiske team på Lundeberg Landevejskro.

Om os

Lundeberg Landevejskro er et traditionsrigt spisested med en romantisk atmosfære. Vi er en af landets førende restauranter, og samtidig producerer vi madvarer fra vores økologiske landbrug. Vi sætter en ære i vores rolle som formidler af historie, arkitektur, kultur og natur til de tusindvis af gæster, der hvert år spiser hos os i forbindelse med et besøg på Tølpinge Slot.

Jobprofil

Når man arbejder på Lundeberg Landevejskro, skal man være forberedt på at løbe hurtigt. Der er tryk på hver dag, og arbejdstiderne skifter fra dag til dag. Din primære opgave vil være at lave ubeskrivelig lækker mad både til vores overnattende gæster og dem, der blot kommer for at spise. Vi serverer både morgenmad, frokost og aftensmad hele året rundt.

Kvalifikationer

Som vores nye kok skal du først og fremmest brænde for at lave god mad. Vi er ligeglade med, om du er nyuddannet eller har arbejdet i 25 år. Det vigtigste er din passion for faget. Med det sagt så SKAL du kunne fungere i et team. Du vil stå med en gruppe dygtige kokke i køkkenet, og I skal få det til at spille. Du skal også have en god forståelse for råvarer, da vi arbejder med vores egne økologiske råvarer, og du skal derfor kunne udvælge de bedste råvarer til dagens menu.

Som person er du:

- Serviceminded og smilende
- Teamplayer
- Dynamisk og kvalitetsbevidst
- God til at arbejde under pres

Du arbejder fuldtid og vil have skiftende arbejdstider i tidsrummet kl. 5.30 til 22.00. Du får en vagtplan for en måned ad gangen.

Løn efter kvalifikationer og gældende overenskomst.



Lundeberg Landevejskro