



KOK - CATER ELLER UFAGLÆRT MED ERFARING SØGES SNAREST

Hotel Phønix i Brønderslev søger hurtigst muligt en dygtig og engageret kok eller cater til vores team. Som kok indgår du i den daglige drift og er med til at sørge for, at vores gæster får en unik smagsoplevelse.

Hotel Phønix ligger midt i hjertet af Brønderslev og byder på en hyggelig atmosfære med komfortable faciliteter. Vi har 42 værelser, heraf 4 enkelt- og 38 dobbeltværelser, og en hyggelig restaurant, som tilbyder velsmagende hjemmelavet mad. På hotellet står vi også for fester, møder, kurser og à la carte-serveringer, hvor du som kok kommer til at spille en stor rolle for vores gæsters oplevelse.

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

Hvad forventer vi?

- Du har erfaring med a la carte
- Du har hang til god mad - både klassikerne og hvad der ellers rører på sig
- Du er mødestabil
- Du kan holde hovedet koldt i pressede situationer
- Du kan arbejde selvstændigt i et køkken

Hvad kan du forvente?

- Fleksible arbejdstider - fuldtid eller deltid
- En unik arbejdsplads, hvor ingen dage er ens
- Et godt arbejdsmiljø med glade kollegaer, der trives på deres arbejdsplads og arbejder mod samme mål
- Løn efter kvalifikationer
- Ordnende arbejdsforhold

Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Hotelchef Bettina Sørensen på tlf. 9882 0100.

Kan du se dig selv i stillingen, bedes du sende din ansøgning til bettina.sorensen@danske-hoteller.dk mrk. "Ansøgning kok"

Vi glæder os til, at høre fra dig!



Danske Hoteller A/S består af 26 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 hotelværter 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 kokkelever.