



ER DU VILD MED KREATIVITET OG GASTRONOMI?

Så er det måske dig vi søger...

Hotel Phønix i Brønderslev søger en ny kok, cater, hurtigst muligt. Som kok indgår du i den daglige drift, du skal sørge for at vores gæster får en unik smagsoplevelse.

Hotel Phønix ligger midt i hjertet af Brønderslev. Vi har 42 værelser, heraf 4 enkelt- og 38 dobbeltværelser. Restauranten tilbyder velsmagende hjemmelavet mad, og i baren er der mulighed for en drink efter maden. Caféen er åben hele året rundt, og tilbyder udeservering om sommeren.

Profil:

- Du er uddannet kok/cater
- Du er nytænkende
- Du er udadvendt og imødekommende
- Du er mødestabil
- Du er frisk og har et stort gåpåmod
- Du kan klare pressede situationer
- Du kan arbejde selvstændigt og være med til at sætte dit eget præg

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!

Vi tilbyder:

- 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
- Skiftende arbejdstider - også på helligdage



Danske Hoteller A/S 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 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.