



## ER DU VORES NYE KOK?

**Til Hotel Vinhuset søger vi en faglært kok, som brænder for at servicere vores gæster på et højt niveau.**

Hotel Vinhuset er et funktionelt hotel, som oses af atmosfære i sine historiske rammer. Hotel Vinhuset har nemlig været byens hotel siden 1778. Dele af den fantastiske bygning går helt tilbage til 1500-tallet. Hotellet har 56 værelser, 2 restauranter "Bytinget" og "Restaurant Vinhuskælderen".

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

### Profil:

- Du har et godt humør og let til smil
- Du er passioneret omkring dit håndværk og sætter en ære i, at maden laves fra bunden
- Du er kok med stor interesse for bæredygtighed og økologi
- Du er indstillet på at arbejde enten juleaften eller nytårsaften samt i weekender og på helligdage
- Du er en god teamplayer og bidrager til samarbejdet på tværs af afdelingerne
- Du har erfaring fra tidligere mindre arbejdspladser og ved, hvor vigtigt fleksibilitet og stabilitet er for dine kollegaer
- Du er ikke bange for at tage ansvar for både opvask og rengøring
- Du kan begå dig på engelsk og gerne også på dansk

### Vi tilbyder:

- En fuldtidsstilling uden fast rul, hvor der må forventes 5 vagter pr. uge
- Arbejdstiden vil ligge på hverdage, weekender, helligdage samt i morgen- og aftentimerne
- Et godt arbejdsmiljø med glade kollegaer og frihed under ansvar
- Fælles personalespisning hver dag sammen med dine kollegaer, hvor du er med til at lave maden
- Personalesammenkomster med dine kollegaer på hotellet samt én årlig fest med alle kollegaer i danske hoteller
- Udviklingsmuligheder samt arbejde med danske råvarer, blandt andet fra små nicheproducenter
- Vi laver mad fra bunden med en bæredygtig tilgang. Herunder arbejder vi med økologi og Green Key-certificering

- En arbejdsplads, der tænker på miljøet og tager et socialt ansvar
- Vores køkkenteam består af vores køkkenchef og 2 kokke. Hertil indkaldes opvasker efter behov
- Løn efter overenskomst og kvalifikationer samt udbetaling af fritvalgskonto to gange om året og sundhedsforsikring gennem Pension Danmark
- Vi ønsker stillingen besat omkring 1. februar, men vi venter gerne på den rette kok

### Dig og dine opgaver:

- Du skal være omstillingsparat, da produktionen omfatter alt fra à la carte og selskaber til konferencefrokoster/-middage samt ophold med fast inkluderede menuer m.m.
- Du vil også komme til at arbejde med egenkontrol, varebestilling, personalemad, rengøring og opvask
- Vi ser gerne, at du har solid erfaring fra en lignende stilling

### Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef Sabine på tlf. 5572 0807.

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

Vi glæder os til, at høre fra dig!



HOTEL VINHUSET



Danske Hoteller A/S består af 26 unikke kroer og hoteller, der tilbyder alt fra firmaovernatninger og romantiske ophold til familieferier, golfophold, firmafester og kurser. Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med. Vores lokale hotelværter er engagerede ambassadører for deres område og tager varmt imod vores gæster. I 2020 fejrede vi 30-års jubilæum med stor stolthed.

Vi tror på, at glade medarbejdere skaber god service og miljø, og derfor investerer vi i veluddannet personale. Vi uddanner mange elever og afholder hvert år elevmesterskaber for vores kokkeelever.