

KOK TIL DOLPHIN FAMILIEN

1. JOBBET INDEHOLDER BL.A FØLGENDE ARBEJDSOPGAVER

Som ko bliver din kerneopgave at sikre høj gæstetilfredshed via en optimal drift.

Vi søger i Dolphin familien en kok til hjertet af virksomheden. En, der brænder for den gode gæsteoplevelse og som forstår servicebranchens mange nuancer. Du formår at tilpasse dig husets rammer på en professionel og positiv måde. Du skal synes det er sjovt, at tempoet til tider kan gå stærkt og at det er en virksomhed i konstant udvikling. Opgaverne vil være forskelligartede og vi lover dig - der er ikke to dage der er ens.

Arbejdsopgaver

- i. Fremstilling af varme og kolde retter af høj kvalitet
- ii. Du skal være omstillingsparat da produktionen omhandler alt fra A la carte, selskaber, frokost/middage, Ophold der har fast menu inkluderet mm
- iii. Du kommer også til at arbejde med egenkontrol, varebestilling, personalemad samt rengøring og opvask

VI FORVENTER AF DIG

Som kok søger vi en der passioneret omkring sit håndværk. Og som kan lave både god dansk mad og mad i den fine ende.

- Har gode samarbejdsevner og empati
- Har organisatoriske evner og et systematisk overblik
- Du er ikke bange for at tage hånd om både opvask og rengøring.
- Du skal kunne begå dig på engelsk og også gerne dansk.
-

2. VI TILBYDER:

En virksomhed, hvor der ikke er langt fra tanke til handling

En stilling hvor ikke to dage er ens

Gode arbejdsforhold og medarbejderfordele

Et job med udviklingsmuligheder både personligt og fagligt

3. VÆRDIER

Ejerskab - Ansvar - Fokus på gæsteoplevelsen - Flexibilitet - Drive – gør det. – Ærlighed

Du bliver en del af en arbejdsplads, hvor vi bevæger os mod fælles mål, og hvor kreativitet går hånd i hånd med ros, anerkendelse og frihed under ansvar. Vi interesserer os for hinanden og søger altid løsning frem for konflikt.

4. OPSTART, ARBEJDS TIDER OG LØN:

Ønsket opstartsdato: en hurtigst muligt, gerne 1/3

Arbejdstider: Arbejdstider vil være 37 timer i ugen.

Løn: forhandles efter kvalifikationer