

Stillingsopslag Køkkenassistent

OPGAVER I JOBBET

Glæd dig til et anderledes job i en virksomhed med et væld af meget forskelligartede aktiviteter: cafédrift, frokostordninger, møder/selskaber, kurser/konferencer og events/arrangementer.

- du indgår i et stærkt køkkenteam, hvor vi producerer caféprodukter, frokostordning, dagens ret, festmad, lækre salater, sandwich, smørrebrød, kager og desserter mm.
- du er i samarbejde med køkkenets øvrige personale, medvirkende til at fastholde og udvikle køkkenets positive retning.
- du vil indgå i en struktur, hvor vi supplerer hinanden på tid og arbejdsopgaver.
- Flexibilitet er en nødvendighed, og samarbejde i forhold til arbejdstidens sammensætning

VI TILBYDER

- en spændende stilling (32-37 timer), med fokus på god mad og ikke mindst god service, i samarbejde med en god og dygtig personalegruppe.
- tilberedning og servering af kuverter fra lille gruppe og op til fester med 700 deltagende personer.
- en arbejdstid som primært vil ligge mellem 07.00-14.00 heraf 1-2 gange ugentlig fast eftermiddags-/aftenvagt 09.00-19.30
- perioder med weekendvagter og særlig arbejdstider ved store events.
- en arbejdsdag, hvor du kan kombinere dine kvalifikationer og din kreativitet.
- en arbejdsplads, der sætter stor pris på engagement, samarbejde, frihed og ansvar.
- et samarbejde med tre andre køkkenmedarbejdere.

DIN PROFIL

Du er nytænkende og ved, at god kvalitet giver smagen et ekstra løft. Du ser frem til at glæde vores kunder med variation, ny smag, inspiration og sund mad hver dag.

Derudover er det vigtigt, at du kan sige ja til følgende:

- du er uddannet kok/køkkenassistent/Ernæringsassistent eller cater eller har anden relevant uddannelse, gerne med erfaring fra et større køkken.
- du er i stand til at fortsætte udviklingen af køkkenet i en retning med god og sund mad.
- du er mødestabil, løsningsorienteret og har en høj faglig stolthed.
- du er klar på at arbejde i et roligt miljø, hvor vi hjælper og bakker hinanden op.
- du er effektiv og formår at tage gode beslutninger når hverdagen løber stærkt.
- du er frisk, afslappet og positiv i din væremåde.
- du er serviceminded og medbringer godt humør, samarbejdsevner, selvstændighed og du tør tage et ansvar og arbejde alene.

LØN OG ANSÆTTELSVILKÅR

Der er tale om en fast stilling på mellem 32-37 timer pr. uge tiltrædelse snarest muligt.

Ansættelsen følger FOA's overenskomst i henhold til gældende bestemmelser og aftaler. Vi opfordrer alle uanset alder, køn, religion eller etnisk tilhørsforhold til at søge stillingen, men vi vægter at kommunikationen kan forgå på dansk i tale og skrift

For uddybende spørgsmål vedrørende stillingen, kontaktes køkkenchef Maria Egelund Petersen på mariap@dgihusetvordingborg.dk eller telefon 24261206 (mellem 8-14 i hverdage)

Ansøgningsfrist:

Vi ønsker jobbet besat hurtigst muligt og kalder løbende til samtale, så send gerne din ansøgning snarest.

Din ansøgning skal sendes til køkkenchef Maria Egelund Petersen på mariap@dgihusetvordingborg.dk