

Kok til vores a la carte.

Vi har dejlig travlt på Bryggeri Skovlyst og søger derfor en fuldtids kok fra omkring 1/9-2025 til vores aften a la carte, hvor du vil få mulighed for at bidrage til den positive udvikling, og indgå i et erfarent og dynamisk team af dygtige kollegaer.

Hvis den rette ansøger er der, så er start datoen fleksibel.

Hvem er vi:

- Vi er et mikrobryggeri med restaurant og selskabslokaler
- Vi er passionerede, kvalitetsbevidste og altid klar på nye tiltag
- Vi har brug for dygtige medarbejdere for at fortsætte vores positive udvikling
- Vi har utrolig dejlig travlt

Hvad kan du forvente:

- Godt sammenhold blandt kollegaer og en ledelse i øjenhøjde
- God løn efter kvalifikationer
- Et travlt miljø, med god tone og godt humør
- En arbejdsplads fyldt med oplevelser og mulighed for udvikling
- En arbejdsplads hvor vi hele tiden udfordrer os selv
- Arbejde med friske råvarer fra dygtige leverandører
- En arbejdsplads hvor vi hjælper hinanden
- Fast 5-2 vagtplan, med fri hver søndag aften.

Vi forventer at du:

- Brænder for det du laver
- kan arbejde selvstændigt og målrettet
- Er engageret og kvalitetsbevidst
- Har en stolthed med i dit arbejde
- Er en god kollega
- Får et kick af god service og glade gæster

Hvad er dine opgaver:

- Planlægning af og klargøring til vores aften a la carte, i samarbejde med souschef og elever.
- Være med til at sørge for at vi fortsat har glade gæster
- Være med til at udvikle vores aften restaurant i en positiv retning
- Være en del af menuplanlægningen

For mere info eller samtale kontakt Kim Jensen på 44360373 eller kj@bryggeriskovlyst.dk