

## Køkkenchef / Nuuk:

# Køkkenchef søges til Hotel Hans Egede



Ny Køkkenchef søges til Hotel Hans Egede i Nuuk, Grønland. Er du detaljeorienteret og kan holde hovedet koldt når det går rigtig stærkt. Som køkkenchef hos Hotel Hans Egede A/S, vil du blive en del af et harmonisk og kreativt team, som bestræber sig på at levere de absolut bedste kulinariske oplevelser i Grønland.

### **Om Jobbet**

Som leder af et topprofessionelt og servicemindet team, vil du få ansvaret, sammen med restaurantchefen, for at sikre vores gæsters tilfredshed på hotellets 2 restauranter: A Hereford Beefstouw, Sarfalik Winebar & Brasserie samt landets førende 5- stjernede conferencecenter: HHE Conference & Events.

Du vil stå for den daglige administration og drift i et usædvanligt spændende køkken, med branddygtige og nysgerrige kollegaer fra hele verden, som tilbereder mad til både á la carte såvel som selskaber.

### **Opgaver som køkkenchef**

- Daglig driftsplanlægning
- Produktudvikling af menukort i samarbejde med direktionen
- Ansvarlig for effektiviteten og trivslen af dit køkkenteam
- Planlægning af events og selskaber i samarbejde med conferenceafdelingen
- Foretage priskalkulationer og indkøb

- Kvalitetssikring af ensartede kulinariske oplevelser
- Optælling og kontrol af varelager
- Ansvarlig for elevoplæring

## Om dig

For at trives i jobbet skal du være en god teamplayer og have forståelse for mangfoldighed, med ægte interesse og empati da vi er en højt værdsat multikulturel arbejdsplads. Vi søger en selvstændig og innovativ person, og det er en forudsætning, at du har flere års relevant erhvervserfaring efter endt uddannelse.

Du skal være fleksibel og være indstillet på skiftende arbejdstider. Gode samarbejdsevner på tværs af organisationen, som sikrer et professionelt flow.

Du går forrest i køkkenet med det gode eksempel, og du formår at binde køkkenet sammen med husets øvrige afdelinger, og har lige stor passion for bøfrestauranten og konferencen som for gourmetrestauranten og vores mange selskaber og events. Du forstår i praksis, at kvaliteten og det høje niveau skal udledes på tværs af husets koncepter og produkter.

## Vi forventer at du som køkkenchef:

- Har minimum 2 års erfaring som køkkenchef
- Er uddannet kok - har erfaring med administration, konflikthåndtering og personaleledelse.
- Er en teamplayer og kan motivere dine kollegaer
- Har øje for indkøb og handel
- Er kreativ og ansvarsbevidst
- Er fleksibel og selvstændig
- Kan arbejde effektivt i pressede situationer.
- Kan udvise loyalitet, stabilitet og ansvar.
- Løn efter kvalifikationer og erfaring.

Ansøgning:

Nærmere information om hotellet og stillingen som køkkenchef kan indhentes hos adm. direktør Jørgen S. Bay-Kastrup, tlf. +299 34 80 02

Ansøgning, CV med foto og vedlagt referencer mailes til [hr@jobbest.dk](mailto:hr@jobbest.dk)

## Om Hotel Hans Egede A/S

Hotel Hans Egede A/S, blev grundlagt i 1987 og blev hurtigt Grønlands førende hotel, og har sidenhen vokset sig endnu større.

I dag råder koncernen over 2 hoteller: Hotel Hans Egede og HHE Express, Nuuk Hotel Apartments by HHE, det 5-stjernede conferencecenter, samt de 2 restauranter: A Hereford

Beefstouw, Sarfalik Winebar & Brasserie og ikke mindst Skyline Bar.

Hotel Hans Egede A/S bestræber sig på at være en international virksomhed i et lokalt miljø. Vi tænker internationalt, men operer lokalt og begge vores hoteller besidder hotelmiljøcertificeringen Green Key