



ELSKER DU FRIHED UNDER ANSVAR?

Så er du måske vores nye chef for vores køkken og restaurant. Til Hotel Vinhuset søger vi, til en nyoprettet stilling, en F&B chef som har flair for personaleledelse, er inspirerende og brænder for at dine kollegaer og afdelinger opnår deres fulde potentiale, så vi sammen kan give vores gæster en fantastisk oplevelse.



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

Profil:

- Du har et godt humør og let til smil.
- Du skal kunne mestre både kokkehuen og tjenerkasketten.
- Du kan være uddannet kok eller uddannet tjener - eller begge dele.
Du kan også bare have livslang erfaring fra branchen, og derfor mestrer begge dele, og vil kunne gå naturligt ind.
- Du er dygtig til personaleledelse, er ikke bange for at gå forrest og elsker når tingene går op i en højere enhed.
- Du elsker at være på gulvet, men har også interesse for det administrative arbejde.
- Du er en god teamplayer. Vi arbejder på tværs af afdelingerne og hjælper hinanden efter behov
- Du er god til at kommunikere til både dine kollegaer og gæster, og kan gøre dig forståelig på dansk i både skrift og tale, samt kunne kommunikere på engelsk.

Dig og dine opgaver:

- Vi ser gerne, at du besidder solid erfaring fra en lignende stilling og at du også har erfaring med afvikling af selskaber, konferencer, a la carte, opholdsgæster mm.
- Vi forventer at du selvstændigt kan varetage den overordnede drift af køkkenet og restaurant samt morgenmad og opvask.
- Du vil få et team bestående af: Dig som F&B chef, 1 souschef, 2 kokke, 1 deltids køkkenmedhjælper, 1 fuldtidstjener, 2 deltids tjenere, en fantastisk reservetjenerstab, 1 medarbejder i morgenmaden samt 1 afløser, og løsarbejdere i opvasken.
- Vi forventer at du er en stor del af din tid på gulvet – så du ved hvad der sker i huset og kan lære fra dig, optimere mersalg, og spille afdelingerne gode så de alle opnår deres fulde potentiale.
- Du vil få indblik i økonomien og referere direkte til direktøren.

Vi tilbyder:

- En lederstilling, hvor du selv får indflydelse på din arbejdstid som kan ligge på hverdage, weekender, helligdage og i morgen og aften timerne, da vi stort set har åbent hele året.
- Et godt arbejdsmiljø med glade kollegaer og frihed under ansvar.
- Mad lavet fra bunden med en bæredygtig tanke – hvor vi bruger så meget på råvaren som muligt.
- Fælles personalespisning hver dag sammen med dine kollegaer.
- Personalesammenkomster med dine kollegaer på hotellet samt 1 årlig fest med alle kollegaer i danske hoteller.
- En arbejdsplads der tænker på miljøet og tager et socialt ansvar
- Udviklingsmuligheder, indflydelse på hotellets årshjul samt tæt samarbejde med direktøren.
- Løn efter overenskomst og kvalifikationer samt udbetaling af særlig ferietillæg 2 gange om året og sundhedsforsikring.
- Vi ønsker stillingen besat snarest muligt, men venter gerne på den rette

Kontakt og ansøgning:

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til vinhuset@danske-hoteller.dk mrk. "F&B chef".
Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Direktør Dorthe på tlf. 55720807

Vi holder løbende holde samtaler, så send gerne allerede din ansøgning nu, hvis opslaget har vakt din interesse.

Vi glæder os til, at høre fra dig!

HOTEL VINHUSET



Danske Hoteller A/S består af 25 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med.

Alle vores lokale hotelværtter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til med engagement at modtage til vores gæster. I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkelever.