

På Torvet

Dygtig og engageret Køkkenchef søges til nyt Brasserie på Torvet i det eventyrlige Ærøskøbing.

“Hotel & Brasserie På Torvet” blev den 1. januar overtaget af Katrine og Morten Arnfeldt, som også har drevet det succesfulde Arnfeldt Hotel & Restaurant siden 2017.

Morten er uddannet kok og har en fortid på Michelin restauranter i London hos både Gordon Ramsey, Marcus Wareing og Philip Howard, og har gennem tiden også markeret sig på den danske gastronomiske scene, med egen gourmet restaurant i København, og senest med optagelse i Gastro Fyn.

DU kan nu komme med på den spændende nye rejse!

I slutningen af marts åbner dørene til det, der skal blive et rigtig godt spisested for alle øens beboere, og de mange besøgende, som hele året gæster Ærø.

Hos os står det gode værtskab og den gode stemning øverst på dagsordenen, uanset hvor i huset du arbejder. Det gør vi gennem godt humør, engagement og samarbejde, krydret med et højt fagligt niveau.

Jobbet:

Vi søger en erfaren og dygtig køkkenchef, som kan være med til at skabe rammerne for det helt nye Brasserie. Du bliver en del af et dygtigt team af både kokke, elever og opvaskere, hvor du som køkkenchef altid går forrest. Du er en person, der får ting til at ske, er vellidt, og spreder god energi.

Som køkkenchef får du, sammen med restaurantchefen, ansvaret for den daglige drift af Brassieriet, som både står for morgenmad til hotellets gæster, samt frokost og aften service.

Vi skal servere klassiske brasserie retter, med et twist, og du kan være med til at sætte dit præg på menukortet. Du får desuden en central rolle i at være med til at skabe et positivt arbejdsmiljø, og sikre en altid høj kvalitet

Vi forestiller os, at du har erfaring fra en lignende stilling, besidder en høj faglig stolthed, forstår at skabe strukturerede rammer, og er god til at bevare overblikket. Med dit behagelige væsen og store engagement vinder du tilslutning blandt dit personale, og forstår at kommunikere klart og tydeligt i en ordentlig tone. Du har styr på de driftsrelaterede opgaver, som bl.a. varebestilling, status, egenkontrol gennem eSmiley, vagtplan, samt planlægning og briefing til dit team.

Der er tale om fastansættelse i en fuldtidsstilling, hvor du vil referere til Morten Arnfeldt.

Dine kvalifikationer:

- Du er uddannet kok og har et højt fagligt niveau.
- Du har minimum 1 års erfaring som leder fra restaurant eller hotel.
- Du er en tillidsvækkende og motiverende leder i dagligdagen.
- Du har stor interesse for, og vil bidrage med at sammensætte spændende retter til menukortet.
- Du taler både dansk og engelsk flydende.

På Torvet

Dine personlige egenskaber:

- Du er vant til at gå forrest, og inspirerer og motiverer alle omkring dig til at yde deres allerbedste.
- Du er selvstændig, ansvarfuld, og kan bevare overblikket selv når det går stærkt.
- Du har sans for detaljen og brænder for at give alle gæster en unik oplevelse.
- Du er samarbejdsorienteret, fleksibel og mødestabil.
- Du kan lide at arbejde i et til tider travlt miljø.

Vi tilbyder:

- Et spændende og varieret arbejde med fantastiske kollegaer med høj faglighed.
- En arbejdsplads i de skønneste omgivelser, og med rige muligheder for et aktivt fritidsliv.
- God vagtplan, hvor vagterne hovedsageligt er placeret aften og weekend.
- Attraktiv løn efter kvalifikationer, og inkl. pension.
- Helårsstilling.

Ærø ligger omgivet af vand, men det er faktisk nemt at komme hertil. Der er regelmæssige færgeafgange mellem Ærøskøbing og Svendborg, og derfra ligger fx Odense kun 30 min, -og København kun 2 timer væk. Der er mulighed for hjælp til bolig.

På Torvet vil være åbent året rundt, så jobbet er også oplagt til dig, der drømmer om at flytte teltpælene permanent mod det smukke sydfynske ø-hav.

Har du spørgsmål til stillingen? Tag endelig fat i Morten Arnfeldt på tlf: 31 61 01 11

Ansøgninger og CV sendes til bras@paatorvet.dk

Vi inviterer løbende til samtale, og ansætter når vi har fundet den helt rigtige kandidat.

Ansættelse fra 15. marts eller snarest derefter.

Vi glæder os til at høre fra dig, hilsner fra Katrine & Morten