

HOTELL BORGHOLM

www.hotellborgholm.com

Souschef – Kreativ kock

Hotell Borgholm i Borgholm på Öland är ett gastronomiskt hotell med prisbelönad restaurang. Vi är inne i en utvecklingsfas för att nå vår vision om att bli Sveriges bästa gastronomiska hotell. Till vår organisation söker vi nu en Souschef.

Om dig

Vi söker dig som är positiv, driftig med stort ansvarstagande och kreativitet som kock. Du brinner för mat och köket. Du är organiserad och strukturerad samt coachande i ditt ledarskap och har erfarenhet som kock på högkvalitativa restauranger och liknande roller ses som meriterande.

Du är kreativ, nyfiken och tillsammans med oss redo att anta utmaningen att skapa Sveriges bästa gastronomiska hotell och höja kvaliteten på vårt prisbelönade kök.

Dina arbetsuppgifter

Rollen som souschef omfattar driftsansvar för kökets rutiner när verksamhetens kökschef inte är på plats. Du är delaktig i utvecklingen av kökets produkt och aktiv i skapandet av menyer och koncept. Du är involverad i säkerställande av kökets driftsfunktioner kopplade till råvarubeställningar, hantering av leverantörer samt tillsammans med kökschef säkerställa att kvaliteten på produkten motsvarar verksamhetens högt ställda mål. Du arbetar också aktivt för utvecklingen av köket, nya leverantörer, menyer och maträtter.

Anställningen är säsongsanställning om 10 månader per år då hotellet håller stängt jan-feb och omfattar 100% med varierande och delvis flexibla arbetstider. Tillträde sker våren 2021 eller i samråd med verksamhetens VD

Ansökningar tas emot löpande och tjänsten kan komma att tillsättas tidigare än så.

Skicka din ansökan till
arbete@hotellborgholm.com

För frågor kontakta: VD Christofer Johansson on +46 (0)73 828 77 81

Adress

HOTELL BORGHOLM AB
Trädgårdsgatan 15-19
387 31 BORGHOLM

