

Spiselaugget Godsbanen, Skovgaardsgade 3, 8000

Souschef med opstart i april eller maj

Kandidaten vi søger:

Du er faguddannet kok med erfaring inden for faget. Tidligere erfaring med ledelse er et plus, men ikke et krav.

Du har fokus på kvalitet og hygiejne, og lægger stolthed i dit arbejde uanset opgaven.

Du skal kunne arbejde med opskrifter, men også kunne bidrage med nye ideer, koncepter og tilgange.

Du medbringer højt humør og en positiv tilgang. Vi vægter god kommunikation, selv i de mere pressede situationer, højt.

Det er vigtigt, at du tør tage ansvar, og have et godt overblik, når alle boldene er i luften!

Vi tilbyder i bytte et tempofyldt arbejdsmiljø i en spændende branche og en koncern under udvikling. Hos Spiselaugget er der fuldt fart over feltet, og som souschef hos os får du mulighed for at udvikle dine kompetencer, og prøve kræfter med alt fra vores 6-9 aftenserveringer eller store firmafester med op til 1.200 gæster. Vi har det hele, hvilket giver dig mulighed for udvikling, sparring og en masse læring sammen med resten af vores team.

Vores kokke har i gennemsnit 37 timer i ugen, og alle er timelønnede. Det betyder, at alt ekstra arbejde bliver lønnet. Lønnen er efter overenskomst, og hvis man har lyst, kan man altid spørge efter flere timer.

Hvem er vi?

Vores team består af unge, energiske mennesker, der sammen skaber et arbejdsmiljø, som alle har lyst til at være til. Vi lægger vægt på fællesskab, godt humør og sjove stunder, og nyder hinandens selskab både inden- og udenfor arbejdspladsen. Hos Spiselaugget er der plads til alle!

Spiselaugget udgør et fællesskabende centrum på Godsbanen, hvor over 100 entreprenante virksomheder har hjemme. Spiselauggets kerneydelse er at servicere både husets interne brugere og byens borgere med enkel og velsmagende mad.

Der er altid nye og spændende udfordringer at tage fat på!

Send en ansøgning med titlen "Sous Chef", eller hvis du sidder inde med spørgsmål til denne mail: info@spiselaugget.dk



Spiselaugget, Skovgaardsgade 3, 8000

Dagskok med opstart i april eller maj

Kandidaten vi søger:

Spiselaugget søger faglært kok eller cater til primært dagtimer (skal forvente at arbejde hver anden weekend i dagtimerne).

Som kok hos os har du det daglige ansvar alle hverdage og styrer slagets gang i køkkenet. Det bliver derfor dit ansvar at strukturere, klargøre, afvikle og styre den daglige drift med diverse arrangementer og tilbud, som Spiselaugget tilbyder deres gæster.

Du har fokus på kvalitet og hygiejne, og lægger stolthed i dit arbejde uanset opgaven.

Du skal kunne arbejde med opskrifter, men også kunne bidrage med nye ideer, koncepter og tilgange.

Du medbringer højt humør og en positiv tilgang. Vi vægter god kommunikation, selv i de mere pressede situationer, højt.

Det er vigtigt, at du tør tage ansvar, og have masser af gå på mod.

Vi tilbyder i bytte et tempofyldt arbejdsmiljø i en spændende branche og en koncern under udvikling. Hos Spiselaugget er der fuldt fart over feltet, og som dagskok hos os får du mulighed for at udvikle dine kompetencer, og prøve kræfter med alt fra morgenmad, brunch, fødselsdage og konferencer. Vi har det hele, hvilket giver dig mulighed for udvikling, sparring og en masse læring sammen med resten af vores team. Der er derfor rig mulighed for faglig og personlig udvikling sammen med vores skønne team.

Vores kokke har i gennemsnit 37 timer i ugen, og alle er timelønnede. Det betyder, at alt ekstra arbejde bliver lønnet. Lønnen er efter overenskomst, og hvis man har lyst, kan man altid spørge efter flere timer.

Hvem er vi?

Spiselaugget udgør et fællesskabende centrum på Godsbanen, hvor over 100 entreprenante virksomheder har hjemme. Spiselauggets kerneydelse er at servicere både husets interne brugere og byens borgere med enkel og velmagende mad.

Der er altid nye og spændende udfordringer at tage fat på!

Send en ansøgning med titlen "Dagskok", eller hvis du sidder inde med spørgsmål til denne mail: info@spiselaugget.dk

