



Danmarks smukkeste herregård søger ny køkkenchef

Kan du se dig selv som ansvarlig for køkkenet på Broløkke Herregård i skønne historiske rammer?

Har du lyst til at være med til at løfte vores fremtidige gæsteoplevelse?

Så får du her en unik chance for at sætte alle dine kompetencer som køkkenchef i spil.

Broløkke Herregård, som er privatejet, åbnede i april 2023 efter 2 års gennemgribende renovering. Herregården fremstår nu som en smuk, historisk perle midt i Sydlangelands dejlige natur.

Året rundt tilbyder Broløkke hotelophold kombineret med restaurant- og bistrooplevelser, men også faciliteter til konferencer, koncerter og arrangementer og senest også en padeltennisbane. Herregården rummer 89 værelser og 13 ferielejligheder og åbner for et fantastisk spa-, wellness- & fitnessområde sidst på året.

Din hverdag som køkkenchef:

Som køkkenchef bliver din primære opgave at sikre gæsterne den bedste oplevelse i tæt samarbejde med dit team af kokke. Du er nærværende overfor vores gæster såvel som medarbejdere, og du stræber altid efter at give ”det lille ekstra”.

Du får en central rolle i udviklingen af både driften og Broløkke som helhed i samarbejde med den øvrige ledergruppe. Du bliver en del af en dynamisk organisation, hvor der ofte er meget kort fra tanke til handling.

Din faglige stolthed skinner igennem samtidig med, at du er udadvendt, kvalitetsbevidst og god til at samarbejde med de andre afdelinger.

Det er vigtigt, at du kommunikerer godt og stortrives med at være på. Du bevarer det forkromede overblik og skaber trykthed med et godt humør - selv når det går rigtig stærkt.

Vi tilbyder en selvstændig stilling, hvor samarbejdet er en afgørende faktor for succes, og at vi spiller hinanden stærkere, så resultatet bliver glade og tilfredse gæster.

Dine arbejdsopgaver:

- Ansvar for kvalitetssikring og udvikling af driften i køkkenet
- Eksekveringen af events, møder og konferencer
- Daglig ledelse, coaching og motivering af afdelingens medarbejdere
- Koordinering af den daglige information i afdelingen og til andre afdelinger
- Indgå i ledergruppen og bidrage til kort- og langsigtede mål for huset
- Sikre høj trivsel og en professionel onboarding af nye medarbejdere
- Optræde og lede afdelingen iht. de overordnede retningslinjer, strategier, værdier og visioner
- Budgetansvar og vagtplanlægning

Om dig:

Du har et godt kendskab til restaurationsverden. Du tager ejerskab og sikrer optimal madoplevelse, så vores gæster får en fuldendt oplevelse.

Broløkkes menuer sammensættes af lokale råvarer ud fra traditionelle tilberedningsmetoder, inspireret af det danske, nordiske og franske køkken. Vi udarbejder bistro- og a la carte menuer samt arrangementer, fester og events mm. og hvor du med teamet udvikler menuer såvel som div. koncepter i tæt samarbejde med restaurantchef og tjenerteamet m.fl.

Du tilbydes:

- En flok dedikerede og dygtige kolleger i alle afdelinger
- Et spændende og udfordrende job i en virksomhed i udvikling
- Frihed under ansvar

Ansøgning:

Vi ser frem til at modtage din ansøgning, og vi hører gerne fra dig så hurtigt som muligt. Vi mødes med de udvalgte kandidater løbende.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Hoteldirektør Dennis Dahl på tlf. 20107881

Din ansøgning sendes til Dennis Dahl på mail: dd@brolokke.dk

