

En af Danmarks smukkeste Herregårde søger en Assisterende Køkkenchef

Broløkke Herregård vokser med hastige skridt, og snart indvier vi to nye lokationer – vores helt nybyggede spaafdeling og den seneste totalrenovering: Smedens Hus, som bliver endnu en eventlokation med plads til god mad, høj musik og festlige aftener.

Hos Broløkke Herregård vil du få en spændende hverdag med masser af gæster, udfordringer og gode kolleger. Hos os vil du sammen med resten af dit team få en helt central plads på hotellet, så vi sammen kan give vores gæster den særlige oplevelse, der gør Broløkke Herregård til det bedste valg – uanset om det er i forbindelse med en kop kaffe og kage, døgnophold, møde, konference, privat fest eller et storslået bryllup.

Vi søger en kreativ og passioneret assisterende køkkenchef med en skarp sans for detaljen.

Om stillingen

- Varetagelse af den daglige drift i køkkenet i samarbejde med de andre kokke i køkkenet og køkkenchef
- Kreativ udvikling af vores menuer
- Grundtilberedninger
- Kontrol af råvarer
- Opfyldning af buffeter i restauranten
- Præsentation af menuer i restauranten
- Oplæring af nye elever og kolleger
- Vagtplanlægning

Personprofil

Vi forventer, du er uddannet kok og har erfaring fra lignende stillinger. Det vigtigste er dog, at du brænder for at lave mad og kan levere høj kvalitet. Du har en stor passion for mad og vin og værdsætter gode og friske råvarer. Derudover er det en fordel, hvis du synes, at sundhed, omtanke for miljøet og god smag går hånd i hånd. Du er udadvendt og god til at samarbejde både med dine kolleger i køkkenet og husets øvrige personale. Da tempoet ofte er højt, er det vigtigt, at du kan bevare overblikket og også under pres bevare det gode humør.

Du har en intention om at gøre en positiv forskel og yde et godt værtskab overfor Broløkkens gæster og dine kollegaer. Du lader nærvær og præcision kendetegne din arbejdsindsats, så du kan være med til at skabe harmoniske oplevelser. På Broløkke løfter vi altid i flok, og vi har fokus på samarbejde på tværs af organisationen.

Vi tilbyder

Som assisterende køkkenchef på Broløkke Herregård bliver du en del af en organisation, hvor du får mulighed for selv at sætte dit præg på tingene, og hvor der er stor fokus på samarbejde og medarbejdertrivsel.

Du tilbydes en selvstændig stilling, hvor du sammen med resten af køkkenteamet forventes at skabe unikke resultater, som kan ses og mærkes. Vi har fokus på at opretholde et helstøbt arbejdsmiljø, hvor vi passer på hinanden, og hvor den enkeltes sundhed og trivsel sættes højt.

Du bliver en del af en flad organisation med fokus på gensidig feedback og kort vej fra idé til handling. Vi er inde i en spændende udvikling, hvor vi dagligt arbejder med at levere det bedste for både mennesker og miljø – og vi er stolte af det.

Yderligere oplysninger

Er det dig, vi leder efter? Så send din ansøgning og CV til job@brolokke.dk – samtaler afholdes løbende.

For mere information om stillingen, er du velkommen til at kontakte køkkenchef Claus W. Clausen på 2010 7886.

Broløkkes historie går helt tilbage til 1512. Gennem tiden har grever, baroner og kongelige fejret livet og jagten i de historiske bygninger, hvor Hovedbygningen blev opført i 1758, udbygget i 1873 og fredet i 1918. Siden da har den gamle herregård haft mange forskellige funktioner – men altid med historien som følgesvend.

I 2020 får Broløkke nyt liv, da Familien Hansen overtager stedet med en drøm om at genskabe en af Danmarks mest fortryllende herregårde. Sammen med nogle af landets dygtigste arkitekter og håndværkere gennemgår Broløkke en gennemgribende, men nænsom forvandling, så stedet i dag råder over 89 værelser og lejligheder med sengepladser til 220 gæster. Her er de flotteste eventrum, der kan rumme op mod 400 personer. Her er restaurant i den smukke Hovedbygning og om sommeren kører vi Bistro i Kostalden. Vi brygger vores eget øl og vi destillerer spiritus. Fra efteråret 2025 bliver der også mulighed for at besøge den nyopførte spa med Rudolph Care-behandlinger.