

BROLØKKE HERREGÅRD SØGER EN RESTAURANT SOUSCHEF

Tiltrædelsesdato: Start hurtigst muligt

Stillingstype: Food & Beverage - Restaurant

Arbejdssted: Fyn, Langeland

Vi søger en dygtig tjener, der har lyst til at tage sit næste faglige udviklingsskridt – og trives med at udvikle mennesker, der sikrer ekstra gode gæsteoplevelser.

I tæt samarbejde med vores Restaurantchef bliver du en vigtig del af at lede, koordinere og håndtere den daglige operation af Broløkkens restauranter og eventenheder.

De primære ansvarsområder vil være:

- Indgå i den daglige service og lede ved eksemplets magt
- Sikre den daglige service lever op til Broløkkens standarder
- Deltage i ansættelser, ledelse og træning
- Deltage i vagtplanering
- Fremme et godt arbejdsklima med respekt for helheden

Vi forventer:

- Fremragende kundeservicefærdigheder
- Evner at arbejde i et hurtigt miljø
- Stærke kommunikationsevner
- Gerne erfaring som leder
- Opmærksom på detaljer og nøjagtighed
- Fleksibilitet til at arbejde aften, weekender og helligdage

Vi tilbyder:

- En rolle med stort ansvar og stor indflydelse
- En hverdag med engagerede kolleger og højt humør
- En arbejdsplads i udvikling, hvor din indsats gør en mærkbar forskel

- Et tæt samarbejde med "hele huset"
- Løn efter kvalifikationer
- Mulighed for evt. at bo og arbejde på skønne Sydfyn. Vi stiller værelser til rådighed i forbindelse med vagter, men er også gerne behjælpelig med at undersøge muligheden for at leje en bolig på Langeland

Er det dig, vi leder efter?

Så send din ansøgning og CV til job@brolokke.dk – samtaler afholdes løbende. Har du spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte Restaurantchef Niels Brochmann på nb@brolokke.dk eller HR-chef Lene Dahl på tlf. 20 15 75 90.

