

Kok søges til Broløkke Herregård

På Broløkke Herregård har vi fokus på værtskab, service og god gæstekontakt, og vi går ikke på kompromis med kvaliteten af det, vi leverer – heller ikke når tempoet er højt. Det stiller krav til vores medarbejdere, og derfor søger vi en dygtig kok, der brænder for sit håndværk og ønsker at være en del af et ambitiøst køkkenteam.

Hos Broløkke Herregård får du en alsidig hverdag med masser af gæster, faglige udfordringer og stærke kolleger. Køkkenet leverer gastronomiske oplevelser på tværs af vores restaurant, ophold, møder, konferencer, private fester og bryllupper. Du bliver en vigtig del af det daglige arbejde, hvor vi sammen sikrer, at kvalitet, smag og præsentation altid er i højsædet.

Vi søger en passioneret og engageret kok med sans for detaljen, kærlighed til gode råvarer og lyst til at udvikle sig fagligt i et køkken, hvor ambitionerne er høje.

Om stillingen

- Tilberedning og anretning af retter til restaurantens gæster og husets øvrige arrangementer.
- Sikring af høj kvalitet og ensartethed i alle serveringer.
- Bidrag til udvikling og optimering af menuer i samarbejde med køkkenchefen og resten af teamet.
- Klargøring og planlægning af dagens produktion.
- Overholdelse af gældende standarder for hygiejne, egenkontrol og fødevarer sikkerhed.
- Aktiv deltagelse i den daglige service og samarbejde på tværs af køkkenet.
- Bidrag til oplæring og faglig udvikling af elever og kolleger.

Personprofil

Du er uddannet kok og har gerne erfaring fra restaurant, hotel eller et andet professionelt køkken. Det vigtigste er, at du brænder for gastronomi, er fagligt engageret og har ambitioner om at levere høj kvalitet hver dag.

Du har en passion for mad og gode råvarer og sætter en ære i både smag, håndværk og præsentation. Du arbejder struktureret, tager ansvar for dine opgaver og trives i et køkken, hvor tempoet til tider er højt, og hvor ingen dage nødvendigvis er ens.

Du er en holdspiller, der bidrager positivt til samarbejdet og trives med at arbejde mod fælles mål. Du er nysgerrig på nye teknikker og idéer og har lyst til at udvikle dine kompetencer sammen med resten af teamet.

Det er en fordel, hvis du har interesse for bæredygtighed, sæsonens råvarer og en ansvarlig tilgang til madlavning og minimalt madspild.

Du forstår samtidig, at godt værtskab ikke kun handler om det, gæsten møder i restauranten, men også om den kvalitet og omtanke, der ligger bag hver eneste servering.

Vi tilbyder

Som kok på Broløkke Herregård bliver du en del af et engageret team i en organisation, hvor gastronomi, værtskab og gæsteoplevelser er i centrum.

Vi tilbyder en spændende og alsidig stilling med mulighed for at sætte dit præg på det daglige køkkenarbejde og udvikle dig fagligt. Du får gode kolleger, varierede arbejdsopgaver og mulighed for at arbejde med gastronomi til både restaurantgæster og større arrangementer.

Vi prioriterer et stærkt arbejdsmiljø, hvor trivsel, samarbejde og respekt er i centrum. Samtidig er vi en organisation med en flad struktur, kort vej fra idé til handling og fokus på feedback og udvikling.

Broløkke Herregård er i en spændende udvikling, og vi arbejder hver dag på at skabe gode oplevelser for vores gæster med omtanke for både mennesker og miljø.

Mulighed for overnatning

Vi er bevidste om, at Broløkke Herregård for mange kan ligge lidt uden for de større byer. Til gengæld tilbyder vi en arbejdsplads i helt unikke og naturskønne omgivelser.

For at gøre hverdagen nemmere tilbyder vi mulighed for overnatning i vores tilhørende staff house.

Yderligere oplysninger

For mere information om stillingen er du velkommen til at kontakte Michael på ms@brolokke.dk

Ansøgning

Sendes hurtigst muligt til job@brolokke.dk