

VI SØGER EN KOKKE-ELEV

til Tambohus Kro & Badehotel

Vi søger en engageret kokkeelev mere til vores team

Har du passion for madlavning, og drømmer du om at lære kokkefaget fra bunden i smukke omgivelser ved Limfjorden? Så er det måske dig, vi søger som vores nye kokkeelev på Tambohus Kro & Badehotel!

Vi tilbyder en spændende og lærerig uddannelse i et professionelt køkken, hvor vi sætter en ære i det gode håndværk, lokale råvarer og høj gastronomisk kvalitet. Vores køkken kombinerer det klassiske danske køkken med moderne teknikker og kreative anretninger – altid med gæsten i centrum.

Hvad kan du forvente hos os:

- En alsidig hverdag med fokus på både det kolde og varme køkken
- Tæt samarbejde med dygtige faglærte kollegaer
- Mulighed for at sætte dit eget præg og udvikle dine evner
- En arbejdsplads med højt humør, sammenhold og respekt for hinanden
- Fantastiske omgivelser med vandet som nærmeste nabo

Vi forventer, at du:

- Er nysgerrig, lærevillig og har lyst til at arbejde i et travlt køkken
- Har en god arbejdsmoral og møder med et smil – også når det går stærkt
- Er klar på at indgå i et stærkt team, hvor vi hjælper hinanden og løfter i flok

Hotellet består af:

- 29 nyrestaurerede værelser i autentisk badehotelstil
- 3 selskabslokaler
- Ala carte restaurant med plads til 100 gæster
- Gourmetrestaurant FjordVærk med 36 siddepladser
- Dynamisk team bestående af ca. 40 medarbejdere i alle aldersgrupper
- Køkkenstilen rummer både klassiske danske retter og 6-retters gourmetmenuer

Vil du høre mere om stillingen:

Kontakt Karsten Pedersen på tlf. 30660981.

Stillingen ønskes besat:

Snarest (vi venter også gerne på den rigtige kandidat.)

Ansøgning bedes sendt til:

Karsten@tambohus.dk

Ansøgningsfrist:

Vi tager løbende imod ansøgninger – men gerne hurtigst muligt.