

# belle — vue

G R A N D H O T E L

## LEDIG STILLING SOM KJØKKENSJEF

### Er **du** den vi er på jakt etter?

Vi bygger ut restauranten på hotellet og søker derfor etter en kreativ, faglig dyktig og systematisk kokk med stor arbeidskapasitet.

#### **Arbeidsoppgaver:**

Utvikling og planlegging av menyer

Innkjøp, lagerstyring, IK-mat og HMS

Opplæring av nye ansatte og eventuelle lærlinger

Arbeide i kjøkkenet og tilberede mat til grupper og a la carte

Oversikt over matproduksjon samt kvalitetssikring og kostnadsstyring

#### **Vi kan tilby:**

Variierende, spennende og utfordrende arbeidsoppgaver.

Mulighet til å sette ditt preg på vårt matkonsept

Fast ansettelse i 100% stilling

Konkurransedyktige betingelser

Mulighet for selv å kunne styre egen arbeidshverdag

#### **Kvalifikasjoner og egenskaper som vi ser etter:**

Erfaring fra liknende stillinger og fagbrev som kokk

Jobber systematisk og strukturert, også under hektiske perioder.

Behersker norsk eller skandinavisk språk, og engelsk

Har evnen til å motivere og lede andre, gjerne strengt, men rettferdig

#### ➤ **Søknadsfrist: 31/3-2018**

#### **Annet:**

Oppstart etter nærmere avtale.

Skriftlig søknad og CV bes sendt til [kontor@grandhotel.no](mailto:kontor@grandhotel.no)

For mer info om stillingen ta kontakt med Ola-Elias på tlf: 92 20 89 17

For mer info om oss [www.grandhotel.no](http://www.grandhotel.no)

Info om Åndalsnes: [www.rauma.kommune.no](http://www.rauma.kommune.no)

