

Residens Møen

Langelinie 44 * 4780 Stege * www.residensmoen.dk

Vi søger en ambitiøs, glad og viljestærk kokkelev – tiltrædelse maj 2021

Hotel Residens Møen er et ferie- og konferencehotel i hjertet af Stege. Vi er i en rivende udvikling og sætter kursen mod nye højder – vil du med?

Covid – 19 er en stor udfordring for hele oplevelsesindustrien, men vores stærke produkt, dygtige medarbejdere og gode beliggenhed har båret os sikkert og flot igennem 2020 og vores økonomiske resultater er særdeles solide og giver gode muligheder for fremtiden.

Som kokkelev kommer du til at indgå i teamet på lige fod med de andre kokke, og får ansvaret for dit eget parti. Vi har en del a la carte, men også konferencer samt små og store selskaber, samt mad ud af huset. Vi skifter vores menukort 4 gange årligt, og har særlig stor fokus på sæsonens, og lokale råvarer. Vores køkken er nordisk inspireret med lidt fransk iblandt. Vi laver alt fra bunden, og går ikke på kompromis med kvaliteten.

Det er vigtigt for os at du som elev kommer igennem hele pensum, og at du bliver klædt godt på til dine skoleophold. Derfor vil du udover service og produktion, også få indblik i andre relevante opgaver som f.eks: varebestilling, egenkontrol, kalkulation mm.

Vi skal i den kommende tid arbejde endnu mere med vores værdier, vi kalder det RMI (Rigtig Mental Indstilling) Værdierne er en del af vores dna – man kan sige at de sætter takten for hotellets hjerte rytme og definerer hvordan vi omgås hinanden og vores gæster.

- Vi tror på at arbejde skal være sjovt - hvis du har gode oplevelser og er smilende - så smitter det af på vores gæster – dine kollegaer og dit team - vi elsker tilfredse glade gæster og kolleger
- Vi tror på gamle dyder, som gæstfrihed, nærvær og empati.
- Vi ansætter dig ikke kun på grund af dine færdigheder – men på grund af din personlighed og dine evner til at inspirere, motiverer andre samt skabe resultater.

Vi tilbyder:

- En læreplads med fokus på det gode håndværk
- Stor medindflydelse, ansvar og åbenhed for dine idéer
- Plads til kreativitet
- Et harmonisk arbejdsmiljø, hvor vi passer på hinanden
- En spændende hverdag med dygtige kollegaer

Du er lige den vi mangler - hvis du:

- Har gennemført grundforløbet eller skal i mesterlære
- Har ambitioner for fremtiden
- Er mødestabil
- Er lærenem og har viljen til at udvikle dig
- Er passioneret og brænder for faget
- Kan bevare roen og have overblik i stressede situationer
- Kan indgå i et team som holdspiller
- Har humor og smil på læben

Ansøgning og cv sendes til køkkenchef Mikkel Sahl.

Mail: mikkel@residensmoen.dk - Tlf. 28939094

Vi afholder løbende interview, hvorfor ansøgning ønskes fremsendt hurtigst muligt.

Læs mere om Residens Møen på www.residensmoen.dk