

Køkkenchef med passion for både gastronomi og service

Kan du få både gæster og kolleger til at smile, sikre et højt gastronomisk niveau – og samtidig holde styr på menuplaner, råvarer og økonomi?

Og er du typen der arbejder struktureret og kan holde hovedet koldt, når uforudsete ting opstår?

Ja?!

Så har vi et job, du ikke må gå glip af

Vi leder efter en køkkenchef til en af vores kantiner – en madglad leder, der elsker at få tingene til at spille i både køkkenet og teamet.

Hvad går jobbet ud på?

Du bliver køkkenchef for et team på 6-7 personer i en mindre kantine i nærheden af Støvring, som har cirka 70 spisende gæster. Det betyder, at du står i spidsen for både den daglige drift og udviklingen af madoplevelsen for vores gæster – altid med fokus på kvalitet, ansvarlighed og arbejdsglæde.

Dine vigtigste opgaver:

Drift og struktur: Du har styr på bestillinger, egenkontrol, råvarer og bemanning – og sikrer, at alt kører effektivt og ansvarligt

Menu og madoplevelser: Du sammensætter menuer med både kreativitet og omtanke – og skaber smagsoplevelser, der bliver dagens højdepunkt

Samarbejde med kunden: Du har en god dialog med virksomhedens kontaktperson og sørger for, at vi hele tiden rammer deres behov og forventninger

Ledelse i køkkenet: Du leder, fordeler og motiverer dit team – og sikrer, at alle er glade og leverer deres bedste

Udvikling: Du arbejder løbende med forbedringer, nye idéer og gode rutiner, så kanten altid er i bevægelse – og bliver ved med at være relevant

Hvem er du?

Du er passioneret omkring mad, har et naturligt overblik og elsker at gøre andre gode.

Vi forestiller os, at du:

Har erfaring som køkkenchef eller souschef – gerne fra kantine-, hotel- eller restaurationsbranchen

Er god til at motivere og skabe et trygt arbejdsmiljø

Har styr på egenkontrol, råvarebestilling og køkkendrift

Har økonomisk forståelse – og ved, hvordan man får budget og kvalitet til at gå hånd i hånd

Elsker at finde løsninger – og har energi til både drift og udvikling

Hvad får du hos os?

Søde kollegaer, der både griner og arbejder sammen – og som alle elsker mad

Et job med arbejdstid mandag til fredag mellem 7.00–16.00 og kun hver 3. lørdag.

En arbejdsplads med ordentlighed, humor og plads til at være sig selv

Mulighed for faglig og personlig udvikling gennem kurser, workshops og masser af ledersparring

En hverdag, hvor du er med til at give folk dagens bedste pause

Hvem er vi?

Hos Cheval Blanc Kantiner driver vi kantiner i 100 virksomheder og kontorhuse i hele landet. For mange mennesker er vi dagens højdepunkt – det øjeblik, som virksomhedens medarbejdere glæder sig til, og som på man godt og ondt har stærke holdninger til. Mad har nemlig en fantastisk evne til at sætte samtaler i gang og skabe fællesskaber.

Med et skarpt fokus på ordentlighed og ansvarlighed arbejder vi hver dag for at give vores frokostgæster den bedste pause, der kan mærkes og som forhåbentlig gør en positiv forskel i deres liv.

Lyder det interessant?

Så send os dit CV og et par ord om, hvem du er. Jo før, jo bedre – vi holder samtaler løbende.

Vi glæder os til at høre fra dig.

De bedste hilsner

Lone Jellesen – og alle os i Cheval Blanc Kantiner