

Fuldtidskok til Nørrebro Bryghus

Der er kommet godt gang i gryderne igen på Ryesgade, og det betyder at vi nu står og mangler en fuldtidskok til køkkenet på Nørrebro Bryghus med opstart hurtigst muligt.

Er du glad for at arbejde med lokale råvarer, bliver du motiveret af at tænke bæredygtighed i dit arbejde? Brænder du for at skabe gode madoplevelser? Så er det dig vi leder efter!

Hos Nørrebro Bryghus handler det om at skabe synergi mellem mad og øl.

Stilen i køkkenet er brasserie. Vi har stort fokus på vegetarisk mad, samt brug af lokale råvarer af høj kvalitet. Vi søger en kok, der har evnerne og lysten til at gøre vores gæsters besøg til en uforglemmelig oplevelse.

Vi tilbyder:

- Spændende udfordringer med gode kollegaer, der arbejder mod de samme mål, nemlig at give vores gæster en rigtig god oplevelse.
- En travl og oplevelsesrig arbejdsdag, med masser af udfordringer og varierende arbejdsopgaver.
- Et godt arbejdsmiljø.
- Et miljø, hvor vores kokke sætter en ære i altid at møde gæstens forventninger.
- Fuldtid.
- Attraktiv løn, inkl. pensionsordning.

Vi forventer:

- Du skal være faglært kok.
- Du skal stille store krav til kvalitet og service, samt brænde for dit fag.
- Du bidrager til den kreative videreudvikling af vores menukort.
- Du skal kunne bevare overblikket.
- Du er ansvarsbevidst, fleksibel, mødestabil og positiv.
- Du er imødekommende, servicemindet og har gode samarbejdsevner.
- Du skal sikre en god tone, samt bidrage til et godt arbejdsmiljø.

Send din ansøgning og CV til køkkenchef, Morten Rasmussen, mr@noerrebrobryghus.dk

Ansøgningsfrist: Gerne hurtigst muligt. Vi kontakter relevante kandidater løbende.

