

# Er du vores nye fuldtiskok?

Nørrebro Bryghus er i rivende udvikling, og restauranten oplever et stigende antal gæster, hvorfor vi opgraderer med yderligere én kok.

Vi har høje ambitioner, og har igennem det seneste halve år skubbet til det gastronomiske niveau her i huset, og har endnu højere ambitioner for fremtiden. Stilen i køkkenet er brasserie, hvor vi samtidig har stor fokus på vegansk mad, samt i vid udstrækning brug af lokale råvarer af høj kvalitet.

Vi besøges af ca. 60.000 gæster årligt heraf ca. 40.000 spisende.

Som ansøger skal du have lysten og evnerne, til at bidrage med at gøre vores gæsters besøg til en oplevelse.

## Vi tilbyder:

En spændende udfordring med gode kollegaer der arbejder mod de samme mål, nemlig at give vores gæster en god oplevelse.

En travl og oplevelsesrig arbejdsdag, med masser af udfordringer og varierede arbejdsopgaver

Et godt arbejdsmiljø

Et miljø, hvor vores kokke sætter en ære i altid at møde gæstens forventninger

Fuld tid i vagtplan

Attraktiv løn inkl. pensionsordning

## Vi forventer:

Du er faglært kok, og brænder for dit fag

Du bidrager til den kreative videreudvikling af vores menukort

Du skal kunne bevare overblikket

Du ansvarsbevidst, fleksibel, mødestabil og positiv

Du er imødekommende og serviceminded

Du har gode samarbejdsevner

Du skal besidde et stort krav til kvalitet og service

Sikre en god tone og bidrage til et godt arbejdsmiljø

Du er velkommen til at kontakte køkkenchef Morten Rasmussen : [mr@noerrebrobryghus.dk](mailto:mr@noerrebrobryghus.dk)  
Send venligst din ansøgning samt CV til køkkenchef Morten Rasmussen: [mr@noerrebrobryghus.dk](mailto:mr@noerrebrobryghus.dk)

Ansøgningsfrist: Hurtigst muligt- Vi kontakter relevante kandidater løbende.



**NØRREBRO  
BRYGHUS**