

Stabil og kreativ kok søges til DGI byen

DGI byen, København

Vil du med på rejsen? DGI byen er lige nu i gang med en kæmpe udvikling og søger en kreativ, stabil og dygtig kok til produktion og afvikling af store og små selskaber i vores restaurant, Vestauranten. Du vil som kok i DGI byen have ansvaret for afvikling af mad i Vestauranten, ligesom du får mulighed for at være med til at præge menuen og sikre at kvaliteten er i top. I DGI byen gør vi vores ypperste for at undgå madspild, og vi er, ligesom mange af vores kunder, optaget af vores CO2 aftryk og bruger derfor så mange lokale og bæredygtige leverandører som muligt.

Ansvarsområder:

Du refererer til køkkenchefen og i samarbejde med denne er du den forgangs mand/kvinde, der sikrer høj kvalitet af alt mad der ryger over disken.

Du bliver:

- Ansvarlig for alt opbakning, produktion og afvikling af selskaber i Vestauranten
- Inddraget i processen med fremtidig kvalitetsprocedurer og menuer til Vestauranten

Vi søger:

Dig der elsker ideen om at producere mad fra bunden og som lægger stor vægt på kvalitet.

Det vigtigste er at du er fagligt dygtig og har passion for at producere flot mad med god smag. Du er kreativ og ved, hvor du skal søge ny inspiration og motivation. Du forstår samtidig at tilrette produktet til DGI byens og Vestaurantens kundesegmenter.

Du er kok med en vis erfaring, selvstændighed og kan arbejde alene uden at det går ud over kvaliteten. Du er fagligt dygtig og har passion for madhåndværket.

Som person er du:

- Hjælpsom og motiverende overfor dine kollegaer
- Glad, smilende og imødekommende overfor vores gæster
- Med til at holde en god arbejdstone selv i pressede situationer
- Fleksibel overfor nye arbejdsopgaver

Vi tilbyder:

- En stilling, hvor du får hovedansvaret for restauranten og er med til at sætte dit præg på maden og standarden
- Fast vagtplan fra tirsdag-fredag i tidsrummet kl. 12-21.30. Weekendarbejde kan forekomme
- Et køkken hvor vi arbejder med alle sæsonens råvarer
- Et dynamisk, spændende og uformelt arbejdsmiljø med gode kollegaer
- Løn efter erfaring og kvalifikationer.

Vil du vide mere?

Stillingen er en fuldtidsstilling. Ønsker du yderligere oplysninger om stillingen, er du velkommen til at kontakte køkkenchefen Steffen Jungsted på koekkenchef@dgi-byen.dk

Ansøgning

Lyder ovennævnte spændende, og vil du gerne i betragtning til stillingen, beder vi dig sende en ansøgning samt CV med vellignende billede til DGI byens køkkenschef, Steffen Jungsted på koekkenchef@dgi-byen.dk



DGI byen er grundlagt 1997, og med sin centrale beliggenhed i København er den et unikt samlingspunkt for erhverv, sport, kultur og turisme. I DGI byen og Øksnehallen sørger mere end 120 fastansatte for at give ca. 1 million gæster (årligt) en uforglemmelig oplevelse. Vi er et yndet udflugtsmål for familier og midtpunkt for erhvervslivet i forbindelse med møder, konferencer, fester og messer.

Ansøgningsfrist: 1. september 20. maj, vi vurderer løbende ansøgningerne og indkalder til samtaler.

Tiltrædelse: Hurtigst muligt

For mere information om DGI byen: www.dgi-byen.dk

