

KOKKEELEV

D'ANGLETERRE SØGER EN PASSIONERET KOKKEELEV

Kunne du tænke dig at arbejde med de bedste af de bedste? Brænder du for hotel- og servicebranchen? Har du mod på et udfordrende job i et kreativt og udviklingsorienteret miljø med en bred vifte af opgaver?

Har du lyst til at blive en del af et motiveret team i vores Banket og Michelin restaurant Marchal på Københavns smukkeste og mest luksuriøse hotel, så hører vi gerne fra dig.

Vi tilbyder

En professionel arbejdsplads, hvor vi til enhver tid stræber efter at give vores gæster en personlig, stilfuld og elegant oplevelse af international klasse. Vi er dedikeret til vores gæster, vores kollegaer og vores arbejdsplads. Vi er et dynamisk team med et stærkt sammenhold, høje ambitioner og kontinuerlig fokus på motivation og forbedring. Gennem vores interne d'Anglecademy vil du blive trænet i diverse programmer med henblik på at give dig de bedst mulige forudsætninger for udvikling og succes, samt en dybdegående indsigt i hele hotellet.

Om jobbet

d'Angleterre tilbyder en læreplads, hvor du vil lære at lave mad på allerhøjeste niveau. Du vil således få en bred uddannelse, hvor du vil være med til at anrette mad til små som store selskaber i hotellets banketafdeling, ligesom du vil komme til at udføre kvalitetskontrol af produkter samt andre køkkenopgaver. Du vil også deltage i à la carte i Marchal, morgenmaden, personalemad, roomservice og bar-mad.

Du får dermed rig mulighed for at sparre med og lære af dygtige og engagerede kolleger i et sundt arbejdsmiljø, hvor vi hjælper hinanden frem. Bliv en del af vores gastronomiske univers hvor kreativitet, first moving og konstante nye opdagelser er i højsædet.

Vi forventer

Vi forventer, at du har afsluttet grunduddannelsen på Hotel & Restaurantskolen, og brænder for din uddannelse og kokkefaget. Det er en forudsætning, at du har en stor passion for gastronomi på højt niveau. Du er åben for nye udfordringer, og nysgerrig og ivrig efter at udforske gastronomiens verden og alle dens nuancer. Du er ansvarsbevidst og har en seriøs tilgang til arbejdsopgaverne - uanset karakter. Du sætter en ære i altid at levere høj kvalitet, og går af natur altid den ekstra mil, der skal til. Du er serviceminded og teamorienteret, ligesom du udstråler overskud i e