



SAMSØ BADEHOTEL

ILSE MADE

Dygtig souschef søges til nyt koncept på Samsø Badehotel

VÆRELSE PÅ STEDET TILBYDES

Til nyt koncept på Samsø Badehotel Ilse Made søger vi en souschef til sæsonen 2021. Du vil blive en del af et team, hvor alle er nye og har en masse passion for at køre dette koncept op til at blive en fastforankret del af – og en stærk spiller på – madscenen på Samsø. Vores gastronomiske niveau og ambitioner ligger i fine dining kategorien. Du vil skulle arbejde tæt sammen med køkkenchef Simon Rysgaard Christoffersen. Du vil have mulighed for at bidrage med din viden og evner, så I kan complimentere hinanden og gøre madkonceptet til øens uundgåelige fine dining experience. Vi foretrækker ansøgere, der er klar på at besidde stillingen helårligt, men vil også være åben overfor en, der blot kommer for sæsonen.

Arbejdsopgaver

Stå for menuplanlægning sammen med køkkenchefen. Oplæring af eventuel elev. Daglig drift i køkkenet sammen med køkkenchefen. Du vil få medansvar for bestilling af råvarer i samarbejde med køkkenchefen. Der er nogle dage om ugen, hvor du skal stå alene i køkkenet uden køkkenchefen – I skal kunne aflaste hinanden (primært i ydersæsonerne).

Hvem er du?

Du er uddannet kok eller har stor erfaring fra kokkefaget indenfor fine dining genren. Du skal gerne have høje ambitioner og have lyst til at køre konceptet op til succes sammen med resten af teamet. Stillingen kræver, at du kan bevare overblikket i stressende situationer og holde mange bolde i luften, alt imens du bevarer dit gode humør. Vi forventer, at du er pligtopfyldende, pålidelig, loyal og hjælpsom, når der er brug for, at vi løfter i flok. Du skal kunne snakke engelsk eller dansk.

Hvad tilbyder vi?

Vi tilbyder en stilling med havudsigt fra køkkenet og med mulighed for at leje et værelse på stedet minimum sommeren over. Du bliver en del af et passioneret team, hvor vi går op i at spille hinanden bedre, og hvor vi går op i at holde humøret højt med humor og god, klar kommunikation. Du vil blive en del af vores markedsføring, så dit navn vil stå stærkt, når vi har kørt konceptet i stilling med et godt ry og en masse glade gæster.

Om Samsø Badehotel Ilse Made

Samsø Badehotel Ilse Made har lige fået nye ejere, der har renoveret hele stedet og bygget en mængde nye værelser. Vi står for kvalitetshygge i eksklusive omgivelser og vores ambition er, at vores gæste skal kunne slappe af og få tindrende og uforglemmelige madoplevelser. Vores ambition er, at restauranten på stedet bliver et af de uundgåelige på Samsø for dem, der sætter pris på god mad og dem, der er gastronomisk interesserede. Stilen er som udgangspunkt nordisk og vi bruger i så vid udstrækning som muligt lokale og økologiske råvarer og indretter menuen efter årstiderne. Vi lader os dog inspirere af andre lande, hvor det giver mening, herunder Frankrig, Italien og Peru. Vi har nogle skotske højlandskvæg gående på marken ud mod vandet, som vi også benytter os af i madlavningen.

Ansøg stillingen

Løn gives efter kvalifikationer og aftales ved forhandling. Den konkrete arbejdstid aftaler vi gennem samtale. Hvis du har spørgsmål til stillingen er du velkommen til at ringe til hotelchef Martin Andersen på +45 49401680. Hvis du vil med på vores rejse, så tøv ikke med at sende os din ansøgning med CV til info@samsøebadehotel.dk

