

A LA CARTE KOKK

TRADISJON – MATGLEDE – ØKONOMI

En spennende mulighet for deg som ønsker en nøkkelrolle ved et av de mest historisk interessante hotellene i Norge. Fleischer's Hotel er stolt medlem av De Historiske Hotel og Spisesteder og en sterk merkevare i reiselivet. Du vil være med å påvirke historien og videreutvikle merkevaren.

Du vil bli et av 4 medlemmer i vår faste kjøkkenstab, med ansvar for utviklingen av a la carte restauranten Seckman. Du har medansvar for menyer, innkjøp av råvarer og den økonomiske styringen av driften. Du vil inngå i kjøkkenets kreative gruppe og rapporterer direkte til kjøkkensjef. Hovedansvar for lærlinger og HACCP.

Vi ser etter deg som er utdannet kokk med fagbrev, er sulten på nye utfordringer, er kreativ og klar for å sette ditt personlige preg på a la carte menyen i Seckman. Solid erfaring fra à la carte kjøkken er et absolutt krav. Du må beherske norsk/skandinavisk språk godt i tillegg til flytende engelsk.

Som person er du ekte, samarbeidsvillig og ambisiøs. Du har en imøtekommende personlighet, er serviceinstit, fleksibel og ansvarsbevisst. Gode kommunikasjonsevner er en forutsetning og du må kunne samarbeide godt på kjøkkenet og på tvers av hotellets avdelinger. Førsteklasses kvalitet og gode økonomiske resultater må være en viktig motivasjonsfaktor for deg.

Vi tilbyr en stilling som kokk i et fremadstormende tradisjonsrikt hotell, der du får mulighet til å være med å prege neste kapittel av Fleischer's historie. Hotellet har godt arbeidsmiljø, trivelig atmosfære og konkurransedyktige betingelser.

Fast stilling som kokk med oppstart snarest mulig. Ved spørsmål, ta kontakt med **Alette Hjelmeland** på telefon **926 26 268** eller e-post **alette@fleischers.no**

SØKNADSRIST: Snarest og senest innen **1. oktober 2023**. Søknader behandles fortløpende.

Fleischer's Hotel ligger ved togstasjonen i sentrum av Voss. Et fullservice helårshotell med driftsgrunnlag i nasjonal og internasjonal turisttrafikk, konferanse, forretning og selskap. Hotellet har 110 rom, 30 leiligheter, 12 møterom og kursfasiliteter til 300 deltagere. To restauranter, pianobar, terrasse og velværeaddeling med svømmebasseng. Imøtekommende og kompetent personale i kombinasjon med tidsriktige måltid i storslagne omgivelser har vært vår oppskrift på suksess de siste 158 år. Oppskriften virker fortsatt.