

KØKKENCHEF TIL GRAPPA PICCOLO RISSKOV

Engageret og ambitiøs leder søges til køkkenchefstilling til Piccolo Risskov

Kan du få faglighed i køkkenet, personaleledelse og udvikling til at gå op i en højere enhed? Så kan du blive køkkenchef på vores nye restaurant på Grappa Piccolo i Risskov!

Piccolo Risskov åbner forventeligt dørene i oktober 2019 på en af Risskavs bedste beliggenheder. Restauranten består af en restaurant med plads til ca. 50 gæster indendørs og ca. 100 udendørs pladser, samt en deli med fokus på take away. Du bliver som køkkenchef ansvarlig for køkken, pastaværksted og bageri i både restaurant og deli i tæt samarbejde med restaurantchefen og den øvrige stab.

Restauranten er indbydende og hyggelig med nye og flotte omgivelser. Piccolo Risskov bliver en del af Jakobsen & Co, som foruden vores nye restaurant i Risskov består af seks spisesteder på Åboulevarden i Aarhus og over 100 ansatte. Hos os bliver du en del af en forretning i udvikling, som du kan være med til at præge og sætte kursen for, og vi har ressourcer til at tilbyde uddannelse, kurser og personlig udvikling.

Som køkkenchef på Piccolo Risskov skal du kunne holde mange gryder i kog samtidig. De tre hjørneste er:

- Faglighed i køkkenet: Du får ansvaret for, at vi på Piccolo præsterer et højt fagligt niveau, og at vi hver dag leverer et godt produkt, som vores gæster er tilfredse med.
- Økonomi: Du vil sammen med restaurantchefen bl.a. blive holdt op på budgetmål og nøgletal, fx køkken- og lønprocenter, på vores ugentlige møder.
- Ledelse af kokke og elever: Du vil have ansvar for vagtplanlægning, udviklingen af nye menuer, elevplaner, og at køkkenet på Piccolo er et sted med motiverede og engagerede medarbejdere, der leverer varen. Du står for udvikling, ansættelser og afskedigelser af medarbejdere.

Vi tilbyder:

- Et udfordrende lederjob med ansvar for kompetente kokke og elever
- Eventuel uddannelse indenfor ledelse og personlige kompetencer
- Et kæmpe fælleskab, som du selv kommer til at udvikle og sætte standarden for
- Konkurrencedygtig lønpakke med bonusordning, pension og personalegoder.

Vi forventer at vores nye køkkenchef:

- Er uddannet kok og har ledererfaring
- Kan lede med eksemplet
- Er med til at sikre, at vi følger vores procedurer, så vi opretholder en høj standard indenfor kvalitet, service og hygiejne
- Er serviceminded, selvstændig og initiativrig

- Bevarer overblikket og holder den gode tone
- Kommer med godt humør og har et smittende engagement
- Vægter ledelse, administrativt arbejde og arbejdet på gulvet lige højt.
-

Tiltrædelse: Efter aftale

Løn: Konkurrencedygtig lønpakke med bonusordning, pension og personalegoder

Arbejdsdage: Vi tilbyder overenskomstsmæssige ansættelsesforhold. Du har stor indflydelse på dine arbejdstider og tilrettelægger selv din tid.

Arbejdssted: Grappa Piccolo Risskov

Hjemmeside: www.jakobsenco.dk

Send ansøgningen, dit CV og straffeattest til arbejde@jakobsenco.dk og mærk den 'Piccolo Risskov restaurantchef'

For yderligere information kontakt direktør Mads Krogsholm på 51902232

Vi glæder os til at modtage din ansøgning!