

KÖKSCHEF SÖKES!

Mellan himmel och hav i utkanten av Ängelholm, ligger Hedentorps Plantskola. I en vacker och inspirerande miljö där stor kunskap, kvalitet, glädje och service är grunden, erbjuder vi ett brett och spännande sortiment för trädgård och hem - en plats för gröna upplevelser.

I början av april 2022 räknar vi med att slå upp portarna för vårt nya trädgårdskafé/ restaurang på Hedentorps och söker erfaren, kreativ och passionerad kökschef som vill vara med och utveckla vårt kafé/restaurang i en fantastisk miljö på Hedentorps Plantskola. Du är en organiserad och naturlig ledare som ansvarar för arbetet i köket såväl operativt som ekonomiskt och kvalitetsmässigt.

Vi söker en passionerad, kreativ och entusiastisk kökschef som ska bygga, inspirera och leda ett team där serviceanda och lagarbete står i centrum. Du är en organiserad och naturlig ledare som ansvarar för arbetet i köket såväl operativt som ekonomiskt och kvalitetsmässigt.

Som kökschef på Hedentorps ansvarar du för att skapa hållbara rätter och menyer utifrån säsong. I tjänsten ingår bland annat ansvar för inköp, egenkontroll, inventering, för- och efterkalkylering av alla rätter, uppföljning av satta nyckeltal, svinnhantering och inköp. Du ansvarar även för att följa lagar och rutiner samt Hedentorps policy, regler och värderingar.

I köket jobbar vi i ett mindre team där vi hjälper varandra med det som behövs utifrån vår leverans till gäst. Prestigelöst! Det huvudsakliga arbetet i köket består av prepp, beredning, förädling och förberedelser för att kunna ge en bra service med snabbt och stabilt flyt under servering. Vi bakar så goda kunskaper inom bageri är meriterande.

Vi lagar allt själv från grunden och våra råvaror är ekologiska eller närproducerat av begåvade bönder och hantverkare. Köket är litet och effektivt men kräver god planering, ordning och reda samt samarbetsvilja.

Som en liten arbetsplats med mycket att göra är det viktigt för oss att hitta rätt personer, med rätt attityd och rätt potential. Hedentorps är inte bara en arbetsplats utan även en livsplats där man mår bra, växer och har kul tillsammans. Vi letar efter människor som har det där lilla extra, människor som genuint tycker om mötet med andra människor och som gillar att jobba.

Vem är du?

- Du har en passion för mat, dryck och service och vill med ditt sätt att leda inspirera, engagera och motivera dina medarbetare att leverera service och matupplevelser i toppklass

- Du är en prestigelös och naturlig ledare som har en förmåga att skapa ett vinnande team genom att vara en god förebild och motivera och därmed kunna visa vägen
- Du har en förmåga att kunna tänka ekonomi i alla led och du triggas av att driva lönsamhet
- Du är nytänkande och älskar att förbättra och sugen på att vara en del av en fantastisk gemenskap
- Du har dokumenterad erfarenhet med goda resultat inom kök i en ledande position
- Du kan uttrycka dig väl i tal och skrift; både i engelska och svenska
- Dina goda samarbetsegenskaper kommer medföra att ett fantastiskt team skapas där alla arbetar i samma riktning

Det finstilla

- Vi erbjuder en arbetsplats full av energi, glädje, kreativitet och stora utmaningar
- Tjänsten är en säsongsanställning på 100% (med tillträde enligt överenskommelse) med mycket frihet men också ansvar där man drivs av utveckling, struktur, teambuilding och reflektioner
- Arbetstiden anpassas efter Hedentorps verksamhet vilket innebär att dags- och helgarbete förekommer
- Lön efter överenskommelse
- Provanställning tillämpas

För mer information om tjänsten är du välkommen att kontakta Liv Göransdotter, platschef på 0768-72 72 78 eller butik@hedentorps.se

Verkar detta vara en perfekt match för dig? Ta då möjligheten att vara med på resan när vi skapar Ängelholms nyaste och fräschaste trädgårdskafé! Skicka in din ansökan redan idag!

Varmt välkommen med din ansökan innehållande CV, personligt brev och 2-3 referenser till:

butik@hedentorps.se