



## Sous chef.

Hurdalsjøen Hotell & Spa søker Sous Chef kjøkken med tiltredelse snarest.

Er du den som ønsker å ta vårt kjøkken til nye høyder? Ønsker du utvidet ansvar? Liker du å jobbe i et godt miljø med høyt tempo? Er du en person som tar ansvar og har øyne for detaljer?

Vi søker nå etter en ansvarsbevisst souschef som vil ha hovedansvaret for a la carte, bankett og selskaper.

Vi vokser i markedet og trenger å utvide vår stab. Vi har i dag et team på 4 kokker, en konditor og en lærling på vårt kjøkken.

### **Ansvar og oppgaver:**

Hovedansvar for a la carte, bankett og selskap.

Medansvar for IK-mat og Haccp.

Produksjon og service.

Varebestillinger i samarbeid med kjøkkensjef og ass. kjøkkensjef.

Meny planlegging i samarbeid med kjøkkensjef og ass. kjøkkensjef.

Varetelling i samarbeid med kjøkkensjef og ass. kjøkkensjef.

### **Kvalifikasjoner:**

Fagbrev som kokk.

God økonomisk forståelse.

Deltagende og inkluderende i din lederoppgave.

Blikk for detaljer og kvalitet, slik at hotellet til enhver tid viser det beste.

Du må jobbe strukturert og metodisk.

Gode kommunikasjonsevner og en god relasjonsbygger.

Gode norsk- og engelskkunnskaper, både skriftlig og muntlig.

Erfaring fra lignende stilling er en fordel.

Relasjonsbygger, utadvendt, godt humør, lagspiller, fleksibel, strukturert, analytisk og kreativ er viktige egenskaper for å lykkes i denne bransjen.

**Hotellet tilbyr:**

En god arbeidsplass i et spennende hotell i sterk vekst.

Lønn etter avtale.

Gode pensjonsordning.

Stilling i IA- virksomhet.

Et hyggelig og sosialt miljø.

**Arbeidsgiver:** Hurdalsjøen Hotell & Spa

**Adresse:** Skredderbakkvegen 9, 2090 Hurdal

Hurdalsjøen Hotell ligger idyllisk til ned mot vakre Hurdalsjøen nord i Akershus, kun en snau time fra Oslo og 25 minutter fra Gardermoen. Hotellet har 116 værelser og 22 møte- og grupperom.

Hotellet som ble oppført i 1969 fremstår i dag som totalrenovert. Vi er store på kurs- og konferanse, men har nå spennende planer for ferie- og fritidsmarkedet i inn- og utland. Vi har bla. åpnet restauranten AX Mat og Vin, en helt ny spa-avdeling og en Fine dining restaurant -Vinkjelleren- hvor vi serverer matopplevelser av de sjeldne.

Hvert år holder vi en rekke prestisjefulle konferanser og er opptatt av høy standard i alle ledd. Vi kan tilby våre gjester blant utendørs badstuer, lavvo, flotte tur- og skiløyper, samt en rekke vannaktiviteter på Hurdalsjøen. Hurdalsjøen Hotell har de siste årene vokst kraftig i omsetning og tar betydelige markedsandeler i en tøff konkurranse. Vi er helt frittstående og bygger på kvalitet og unike opplevelser på hotellet, men også på den store tomten ned mot sjøen.

**Ansettelsesform:** Fast

**Heltid/deltid:** Heltid

**Arbeidsdager:** Ukedager, lørdag, søndag

**Arbeidstid:** Dagtid, Kveld

**Arbeidstidsordning:** Skift

**Oppstart:** Etter avtale

**Kontaktperson for stillingen**

Jim Helge Solem

**Stillingstittel:** Kjøkkensjef

**Telefon:** 951 43 475

**Epost:** [jim@hurdalsjoen.no](mailto:jim@hurdalsjoen.no)