



Souschef med ambitioner om at blive køkkenchef

Elsker du at skabe madoplevelser, hvor økologi og årstidens råvarer går hånd i hånd?

Drømmer du om næste skridt i karrieren, og på sigt at stå i spidsen for dit eget køkken?

Så er du måske vores nye souschef hos Vilcon Hotel & Konferencogaard.

Om os

Vilcon Hotel & Konferencogaard er beliggende i det smukke landskab ved Slagelse, hvor naturen, gæsterne og gastronomien smelter sammen. Vi er et 4-stjernet konferencehotel der lægger hus til alt fra små selskaber og kursusforløb til store konferencer og bryllupsfester. Vores køkken arbejder målrettet med bæredygtighed, økologi og lokale råvarer, og vi er stolte indehavere af både; Det Økologiske Bronzemærke og Nøglehulsmærket.

Om jobbet

Som souschef bliver du køkkenchefens nærmeste sparringspartner og en central drivkraft i den daglige drift. Du får et stort ansvar i køkkenet og en reel mulighed for at udvikle dine ledelseskompetencer med henblik på på sigt at kunne træde ind i rollen som køkkenchef.

Du bliver en del af et passioneret team, der hver dag leverer mad til alt fra intime selskaber til store konferencer. Vi elsker at udfordre os selv og hinanden – og vi giver altid vores gæster lidt mere, end de forventer. Hos os får du frihed til at udvikle menuer, sætte dit præg på sæsonens retter, vejlede elever og være med til at forme fremtidens gastronomi.

Vi leder efter dig, der:

- Er faglært kok med solid erfaring – gerne fra selskab, konference eller a la carte
- Har lyst til (eller erfaring med) ledelse og ansvar i køkkenet
- Har ambitioner om på sigt at blive køkkenchef
- Brænder for god smag, økologi og bæredygtighed
- Trives i et travlt miljø, hvor samarbejde og humor er en del af opskriften
- Er ansvarsbevidst, struktureret og stabil
- Har lyst til at udvikle både dig selv, elever og kollegaer

Vi tilbyder:

- Frihed under ansvar og plads til kreativitet i hverdagen
- Gode ansættelsesforhold – overenskomst, pension og sundhedsforsikring
- Gastronomisk frihed til at eksperimentere med nye idéer og menuer
- Mulighed for efteruddannelse og kurser, så du fortsat kan udvikle dig
- Og ikke mindst, et team, hvor vi gør hinanden (og vores gæster) glade hver eneste dag

Lyder det som noget for dig?

Send din ansøgning med CV og billede til: Thue Nielsen, Direktør: thue@vilcon.dk

Du er også velkommen til at ringe på tlf. 53 61 01 09, hvis du vil høre mere om jobbet.

Opstart: Hurtigst muligt eller efter aftale. Vi glæder os til at høre fra dig!

