



KOK SØGES TIL HOTEL ÅRSLEV KRO NÆR AARHUS

Er du faglært kok og kunne du tænke dig at være en del af vores team?

Hotel Årslev Kro har en lang historie og har gennem tiden haft flere ejere. Siden 2013 har vi dog været en del af Danske Hoteller A/S.

I dag har kroen 78 motel- og hotelværelser, seks selskabslokaler, fem grupperum og en à la carte-restaurant med plads til ca. 76 gæster. Vi afholder både store og små selskaber, kurser og konferencer, og restauranten er velbesøgt af både hotelgæster og udefrakommende gæster.

Selvom kroen er blevet moderniseret flere gange og har en central placering, værner vi stadig om den idylliske atmosfære fra en klassisk landevejskro, hvor hyggen er i højsædet. Gamle billeder af kroens historie pryder væggene i både receptionen og restauranten.

Om dig, ser vi gerne:

- Du er ambitiøs og passioneret omkring dit arbejde, og du brænder for at servicere vores gæster på et højt niveau
- Du er uddannet kok og har erfaring fra en lignende stilling - gerne med både à la carte, buffet og selskabsarrangementer, men ikke et krav
- Du bevarer naturligt overblikket i travle perioder og er i stand til at finde det ekstra gear, når det er nødvendigt
- Du er en teamplayer med let til smil til både gæster og kollegaer
- Du går op i detaljen, er punktlig og klar med gode idéer og inputs
- Du arbejder effektivt og struktureret og er generelt løsnings- og handlingsorienteret
- Du kan arbejde selvstændigt og være med til at sætte dit eget præg
- Du ser skiftende arbejdstider som en fordel og er fleksibel i forhold til arbejdstider

Vi tilbyder dig:

- Løn efter kvalifikationer inkl. pension og sundhedsforsikring
- Fuldtidsstilling med både dag- og aftenvagter
- Fast fri hver 3. weekend - i perioder mulighed for fri hver 2. weekend

- En arbejdsplads med fokus på din personlige og faglige udvikling
- Engagerede kollegaer i et uhøjtideligt arbejdsmiljø med entusiasme, madglæde og højt til loftet
- Et godt arbejdsmiljø med glade og fagligt stærke kollegaer, der trives på deres arbejdsplads, arbejder mod samme mål og hjælper hinanden på tværs af afdelinger
- Ordrede forhold, hvor du bliver en del af Danske Hoteller A/S med 26 unikke hoteller og kroer i hele Danmark
- Favorable personalegoder ved alle Danske Hotellers hoteller og kroer
- Tiltrædelse hurtigst muligt

Kontakt og ansøgning:

Ønsker du at høre mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte køkkenchef Kim Dreehsen pr. mail kok@aarslevkro.dk

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til kok@aarslevkro.dk mrk. kok.

Vi afholder samtaler løbende, så send din ansøgning hurtigst muligt.



Hotel Årslev Kro



Danske Hoteller A/S består af 26 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkeelever.