

ER DU NORDIC CATERINGS NYE SOUSCHEF?



Om jobbet

I forbindelse med at Nordic Catering vækster, søger vi en souschef i det varme køkken med ansvar for produktionen og ledelse af 3 kokke. Vi søger en struktureret og kreativ kok med ledererfaring fra storkøkkendrift.

Du vil komme til at lede den daglige produktion i det varme køkken med et engageret team.

I stillingen refererer du til køkkenchefen og indgår i Nordic Caterings ledergruppe. Du vil endvidere have et tæt samarbejde med dine øvrige kollegaer i Nordic Catering og Nordic Event.

Dine primære ansvarsområder bliver at sikre en effektiv produktion af høj kvalitet og kulinariske oplevelser, ledelse og udvikling af personalet, samt arbejde målrettet på at holde en høj kvalitet i maden.

Om virksomheden

Nordic Catering er en del af Nordic Solution, som udover Nordic Catering består af Nordic Event og Marketenderiet i København.

Med over 60 fastansatte og mere end 15 år i branchen, har vi den erfaring og ekspertise, der kræves for at kunne levere den bedste kvalitet på markedet. Nordic Catering startede i 2007 og er en solid og dynamisk virksomhed i vækst. Vi leverer dagligt over 2.000 frokostordninger til det københavnske erhvervsliv og driver en række eksterne kantiner.

Om arbejdsopgaverne

- Du skal sikre den daglige produktion i det varme køkken, personaleledelse herunder medarbejder samtaler, og motivation af dine medarbejdere.
- Kvalitetssikring og optimering af drift og arbejdsprocesser i det varme køkken.
- Egenkontrol.
- Menuplanlægning og kreativ sparring med køkkenchef og kollegaer.

For at få succes i stillingen, er det vigtigt, at du har

Erfaring og uddannelse fra en lignende stilling og gerne fra storkøkkendrift og event catering. Vi forventer, at du er uddannet kok og har en solid og dokumenteret ledererfaring. Du er struktureret og effektiv i dit arbejde og så er du stærkt motiveret af den kulinariske del af jobbet – bl.a. arbejdet med smag og råvarer.

Du er en dygtig leder, der får dine medarbejdere til at trives i en hektisk hverdag. Du er klar og tydelig i din kommunikation, og du trives ude blandt dine medarbejdere. Du er udadvendt og god til at samarbejde, både med dine kolleger i køkkenet og hushets øvrige personale. Da tempoet ofte er højt, er det vigtigt, at du selv under pres kan bevare overblikket og det gode humør.

Du brænder for at lave mad i høj kvalitet og sætter en ære i at lave mad fra bunden. Du har en stor passion for mad og værdsætter gode og friske råvarer. Det er en forudsætning, at du har fokus på madspild, da vi gennem en længere periode har arbejdet målrettet med dette.

Løn m.m.

Løn: Fast løn efter kvalifikationer, pension, helbredsikring m.m.

Adresse: Vi bor på Marketenderiet, Kirsten Walters Vej 5, 2500 Valby. Tæt på Valby og Ellebjerg station.

Arbejdstid: Mandag til torsdag 06.00 til 14.00
fredag 06.00 til 13.30

Sprog

Du skal kunne tale, skrive og forstå dansk, og du skal kunne tale og forstå engelsk.

Ansættelsestidspunkt

Hurtigst muligt – dog med fokus på at ansætte den rette kandidat. Der vil løbende blive afholdt samtaler. Hvis du har spørgsmål, så kontakt køkkenchef Kristian Gudme på telefon **2625 9519**.

Send en motiveret ansøgning samt cv og eventuelle anbefalinger til info@nordicsolution.dk Skriv venligst "Ansøgning souschef" i emnelinjen, når du sender mailen til os.