

Kok til Den Gamle By

Kvalitetsbevidst

Den Gamle By er et museum for alle sanser. Vores gæster kan se, prøve, dufte og selvfølgelig også smage historien. Til Mad og Drikke søger vi en kok, der har lyst til at være med til at videreudvikle vores historiske spiseoplevelse.

Mad og drikke i Den Gamle By dækker over restaurant Gæstgivergården, der åbnede i august 2020, konditori Café Bonnich, pølsevognen, boder og en række selskabs- og kursuslokaler. Teamet består af fem kokke, en bager, en konditor, en større gruppe timelønnede køkkenmedhjælpere og opvaskere samt serveringspersonale. Teamet samarbejder hver dag om at levere en god restaurantoplevelse for Den Gamle Bys gæster.

Jobbet og dine kompetencer

Stillingen refererer til museets køkkenleder, som er overordnet ansvarlig for køkkenet. Vi søger en kok eller eventuelt en erfaren cater, der har interesse for historisk mad, og som finder det interessant at udvikle sæsonaktuelle retter i samarbejde med Den Gamle Bys madhistorikere og andre relevante kolleger.

Du synes, det er spændende at gå på opdagelse efter krydderurter i vores egen urtehave, og du begejstres af at lege med smag, udseende og konsistens, indtil du opnår lige præcis dét udtryk, vi søger til en bestemt ret. Du holder af at tilberede klassiske retter med et twist af nutidens smagsnuancer. Du har en høj faglig stolthed og er økonomisk bevidst og ansvarlig i forhold til valg af råvarer og leverandører. Dine primære ansvarsområder er mad og drikke til arrangementer, selskaber og til museets forskellige madboder.

Måske har du erfaring med at være teamansvarlig, og du tager naturligt lederrollen i forhold til køkkenets øvrige medarbejdere, når køkkenlederen ikke er til stede eller når du er køkkenansvarlig for et arrangement. Du har en positiv attitude i dit samarbejde med kolleger og samarbejdspartnere. I forbindelse med arrangementer arbejder du tæt sammen med Den Gamle Bys teamleder for selskaber og serveringspersonale og i fællesskab leverer I en udsøgt og mindeværdig oplevelse for gæsterne.

Vi tilbyder

En stabil arbejdsplads, hvor mange kolleger har været ansat i en længere årrække. I køkkenet vægter vi højt at omgås i 'en god tone' – også under travlhed. Du får mulighed for selv at være med til at præge arbejdet og udviklingen af retter. Løn og ansættelsesvilkår følger gældende overenskomst. Derudover virksomhedsbetalt pension.

Vi tilbyder en fast stilling på 37 timer per uge. Arbejdstiderne er primært fordelt på dagvagter mandag-søndag med i gennemsnit to weekendvagter per måned efter nærmere aftale. Aftenvagter og overarbejde kan forekomme i museets travle perioder. Overarbejde afspadseres efter aftale i mindre travle perioder. Tiltrædelse er snarest muligt.

Spørgsmål og ansøgning

Indrykningsdato

09.07.2021

Ansøgningsfrist

03.08.2021

Virksomhedsnavn

Den Gamle By

Lokation

Århus

Fagområde



Ikke kunstneriske jobs

Navn på kontaktperson

Køkkenleder Martin Tranekær Bøgsted

mtr@dengambleby.dk

4185 0856

Søgstilling

<https://www.jobindex.dk/jobannonce/4056-kok>



Yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til køkkenleder Martin Tranekær Bøgsted på telefon 4185 0856/ e-mail: mtr@dengamleby.dk i uge 27-28 eller til serveringsansvarlig Lehna Pertou på telefon 4185 0736/e-mail: leu@dengamleby.dk i uge 29-30.

Du bedes sende en motiveret og kortfattet ansøgning inkl. CV til Den Gamle By senest **tirsdag den 3. august 2021 kl. 12.00**. Ansøgning og CV bedes sendes i ét samlet pdf-dokument til e-mail: job@dengamleby.dk, mærket "Kok" i emnefeltet.