

Kok eller Cater

Vil du med på holdet i Fyns største turistattraktion og give Odense ZOOs besøgende en mindeværdig spiseoplevelse?

Vi har masser af glade og sultne gæster i haven hver dag, og samtidig besøger flere og flere os i forbindelse med arrangementer.

Derfor søger vi nu en ny kollega, der kommer til at være en del af teamet bag ZOOs spisesteder og arrangementer. Her vil du være med til at give vores mange gæster en endnu lækker oplevelse, når de spiser i haven – hvad enten det er i forbindelse med et erhvervsmøde, en konfirmation, et bryllup eller bare et besøg i den fantastiske have.

Lidt om dig

Vi forventer, at du:

- Er udlært kok eller cater og kan dit håndværk
- Har erfaring fra køkkener med både høj kvalitet og højt tempo
- Arbejder effektivt og nyder at lave fremragende mad til mange mennesker
- Er positiv og har et smittende godt humør
- Vil være en vigtig del af holdet og indgå i et team, som stiller krav til hinanden

Du er desuden stabil og fleksibel, har humor og er udadvendt. Da der vil være en del kundekontakt, er det vigtigt, at du er serviceminded, omgængelig og har en ordentlig tone både overfor gæster og for dine kolleger.

Vi forventer – eller lad os være ærlige, vi forlanger – meget høje standarder, men vi vil gøre alt for at hjælpe dig til at nå dem. Kan du sige ja til ovenstående, og har du lyst til et travlt og sjovt job med ordnede forhold, gode kolleger og glade gæster, så er du måske vores nye kollega.

Du kommer til at indgå i vores salgsafdeling i tæt samarbejde med vores nuværende kok samt salgschefen.

Dine arbejdsopgaver kommer til at veksle fra dag til dag og består af:

- at varetage den daglige drift af vores køkken, hvor vi til arrangementer laver mad til mellem otte og 100 personer

Indrykningsdato

23.07.2021

Ansøgningsfrist

15.08.2021

Virksomhedsnavn

Odense ZOO

Lokation

Odense

Fagområde



Ikke kunstneriske jobs

Navn på kontaktperson

Salgschef Dorthe Jørgensen (fra 2. august)

4083 3360

Søgstilling

<https://odensezoo.career.empty.com/eller-cater/dkvzcb/da>

- at have fokus på vækst inden for F&B
- at udvikle menuer i tæt samarbejde med kolleger og leverandører
- at varetage egenkontrol
- at bestille varer
- at indgå i driften af de øvrige spisesteder efter behov og i samarbejde med et stort hold af friske unge

Til gengæld tilbyder vi et spændende og afvekslende job på en arbejdsplads med masser af muligheder i flotte rammer.

Din arbejdsdag kommer primært til at ligge i hverdagen i tidsrummet 7-17, men der forekommer også aften- og weekendarbejde, idet de fleste af vores arrangementer ligger i weekender. Som udgangspunkt er stillingen på 37 timer om ugen, men ønsker den rette kandidat kun 30 timer, finder vi en løsning.

Ansættelse hurtigst muligt. Ansøgningsfrist er 15. august.

Har du spørgsmål til stillingen, kan du fra 2. august kontakte salgschef Dorthe Jørgensen på tlf. 4083 3360.