

HvadJobtitel, søgeord eller virksomhed

HvorBy eller område

Søg efter job

Kok til kantinen på Fjernvarme Fyn i Odense

Poulsen Job & Research ApS | Odense

Opret en Indeed-konto, før du fortsætter til virksomhedens website.

Ansøg på virksomhedens side

Jobdetaljer

- Jobtype

Fuldtid
- Vagt og tidsplan

Mandag til fredag

Lokation

Odense

Komplet jobbeskrivelse

Kok til kantinen på Fjernvarme Fyn i Odense

Brænder du for at kreere helt særlige måltider og kan du få maden til at smage fantastisk? Så er det helt sikkert dig, vi søger.

I Kokkenes Køkken serverer vi neurogastronomisk frokost, som er et af de mest hypede begreber i restaurationsbranchen. Her krydres frokosten med nudging, hvor musik, belysning og duft spiller sammen om at skabe den bedste frokostoplevelse. Det hele tilsættes lokale og gode råvarer, hvor bæredygtighed og klimabevidsthed altid er at finde på menuen.

Vi søger en kok til en fuldtidsstilling til kantinen på Fjernvarme Fyn i Odense med tiltrædelse senest d. 1. august men med mulighed for startdato allerede midt juli. Stillingen er fra kl. 06:00 - 14:00 mandag til fredag. Du bliver en del af et team af professionelle køkkenfolk samt et stærkt og supporterende bagland af dygtige kolleger. På kantinen er der to andre kokke, en kokkelev og en køkkenleder.

Minimumskrav

- Du er faglært kok/cater og har erfaring fra lignende stilling.
- Du kan arbejde selvstændigt og ansvarligt samt prioritere egne opgaver.
- Du bringer godt humør med på arbejde, og kan holde overblik - også når det spidser til.

Vi tilbyder

- Løn ifølge Kantineoverenskomsten.
- Relevante kurser og uddannelse.
- Pensionsordning, sundhedsforsikring samt personalegoder.
- Som ansat i Kokkenes Køkken tilbydes du også attraktive lejeboliger til din ferie i både ind- og udland.

Kokkenes Køkken sætter fokus på alle sanser!

Kokkenes Køkken driver kantiner hos flere og flere virksomheder i Danmark, hvor vi har hævet niveauet for kantinedriften gennem fagprofessionelle køkkenfolk på alle pladser i køkkenet, neurogastronomi og et stort fokus på lokale råvarer i sæson. Vi tilbyder alt fra morgenmad, frokost og aftensmad til mødeforplejning, events, take-away samt medarbejdercaféer.

Vores koncept SANS! tager udgangspunkt i neurogastronomi og nudging, som har en målbar effekt på tilfredshed, når det angår både smag, mæthed og oplevelse. SANS! - bringer måltidsoplevelsen i en helt ny, mere sanselig, grøn, grov og ikke mindst bæredygtig retning, hvor målet også er at minimere madspildet til maks. 5%.

Vores værdier udgør fundamentet for vores kultur og er: **Ansvar - Engagement - Omtanke**

Vi tager ansvar ved at levere det, vi lover. Altid med fokus på sundhed og bæredygtighed, ved at bruge gode råvarer og minimere madspildet så meget som muligt. Vi viser engagement ved dagligt at sikre klar og tydelig kommunikation. Det sker via daglige driftsmøder, tilstedeværelse i kantinerummet og skiltning af den mad, vi serverer. På den måde skaber vi tryghed blandt vores daglige gæster og besøgende i kantinen. Vi løser udfordringer med et smil, og med vores handlinger skaber vi en tryk, støttende og fleksibel arbejdsplads, hvor forskelligheder respekteres, og medarbejdere og gæster kan bidrage med idéer til et kreativt og inspirerende køkkenmiljø.

Ansøgning

Lyder det som en spændende opgave, så upload din ansøgning samt CV til os via nedenstående link hurtigst muligt. Vi holder samtaler løbende.

I forbindelse med din opstart sørger vi for, at du får en god introduktion til vores koncept SANS! og til vores univers af madglæde.

#J-18808-Ljbfrr

Rapportér job

Oplysninger om annoncegennemsigtilighed

Kok job in Odense

Job på Poulsen Job & Research i Odense