

Kokkelev og faglært kok til restaurant i harmoniske omgivelser

Restaurant Krabben, Vallensbæk Havn

Lad havet og havnen danne rammen for din næste arbejdsplads og bliv inspireret – lige nu søger vi både 2 faglærte kokke og 1 kokkelev til Restaurant Krabben.

"Om du er en ambitiøs faglært kok eller kokkelev, så er der plads til dig her. Vi deler en stor madglæde på tværs af hele personalet og sørger for, at det kommer til udtryk på hver eneste tallerken," fortæller ejer Lennart Hjorth Rasmussen.

Restaurant Krabben ligger i naturskønne omgivelser ved Vallensbæk Havn. Her finder du om sommeren op til 130 spisende gæster på vores solbeskinnede terrasse, hvor vi om vinteren trækker indenfor og nyder sydkystens smukkeste udsigt fra varmen. Vi bager friskt bonde- og maltbrød hver dag og serverer mad, der er inspireret af det danske og franske køkken.

Du laver mad med sæsonens råvarer

Hos os får du mulighed for at udfolde dine kreative evner, når du som kok er med til løbende at opdatere vores menukort. Vi laver mad fra bunden og udvælger lækre råvarer i sæson, så smagen er i top, og miljøet skånes. Vi serverer både frokost-, a lá carte- og selskabsmenuer, og dine daglige opgaver vil bl.a. inkludere:

- tilberedning og appetitvækkende anretning af mad
- udarbejdelse og planlægning af månedsmenu
- planlægning af indkøb.

Fokus på det gode fællesskab

Du træder ind i et arbejdsmiljø med fokus på teamwork og tæt samarbejde mellem faggrupper. Dine nye kolleger i køkkenet inkluderer 1 kokkelev, 3 kokke og 4 tjenere, og som kok følger dine arbejdsdage en 5:2-vagtordning. Arbejdstiderne er ca. 10:30-21:30, dog forekommer der længere dage ved arrangementer.

"Vi går ikke blot op i, at vores omgivelser er harmoniske. Harmonien finder du også blandt kollegerne. Alle ved, at vi kun opnår det bedste resultat, når vi arbejder sammen og deler viden," slutter Lennart.

Engageret elev og faglært kok med gode idéer

Der er fart på køkkenet i løbet af dagen, og som vores nye kok holder du et køligt overblik, når du assisterer kokkelever og håndterer tilberedning af mad.

- tænker innovativt og ikke er bange for at byde ind med idéer
- eventuelt har erfaring med at planlægge menuer efter sæsonens råvarer.

Som elev brænder du for kokkefaget, og du får uundværlig hjælp og viden fra dine kolleger i køkkenet, som du kan bruge til fremtiden. Din tid hos os kombineres med dit uddannelsesforløb – og hos os får du lov til at prøve det, du lærer på skolen, i praksis.

Er du vores nye kollega?

Har du spørgsmål til kokke- eller elevstillingen, er du velkommen til at ringe til Lennart Hjorth Rasmussen på tlf. 20 62 83 58. Søg stillingen ved at sende CV og ansøgning via nedenstående link. Vi indkalder løbende kandidater til samtale, så søg allerede i dag.

Vi glæder os til at høre fra dig!