

Køkkenchef – omring dig med lækker mad og bølgebrus

Restaurant Krabben, Vallensbæk

Er du klar til at tage **kaptajnskasketten** på og gå forrest ude i køkkenet i en idyllisk restaurant ved Vallensbæk Havn, kun 20 min. fra Københavns centrum.

Som køkkenchef får du et team af dygtige kokke og tjenere og gode arbejdstider. For her er det særligt i frokostperioden, at vi løber hurtigst, om aftenen åbner vi op for A lá carte samt en sæson relateret månedsmenu.

Velkommen til Restaurant Krabben

Restaurant Krabben ligger i naturskønne omgivelser ved Vallensbæk Havn. Om sommeren finder du gerne op til 130 á la carte spisende gæster på vores solbeskinnede terrasse, [direkte ud til lystbådehavnen](#). Og om vinteren trækker vi indenfor og nyder sydkystens smukkeste udsigt inde fra varmen.

Vi bager friskt brød hver dag og serverer mad, der er inspireret af det danske og franske køkken, og som følger årstiderne. **Endvidere afholder vi forskellige tema aftener hen over året.**

Vær det gode eksempel i køkkenet

Som køkkenchef får du ansvaret for, at hver en tallerken møder vores gæsters høje forventninger. Her laver vi god mad til frokost og aften og til selskaber. Og selvom du har et dygtigt hold på ca. 4-6 madglade medarbejdere bag dig, så er du også selv med til at tilberede ingredienserne. Mere præcist bliver det dig, der:

- sørger for at bestille og modtage varer, som du laver grundige kvalitetstjek af
- tilbereder og anretter lækker mad ude i køkkenet
- laver måneds- og selskabsmenuen i samarbejde med restaurantens ejere og øvrige kokke
- laver bemandingsplan og sørger for, at medarbejderne er selvkørende, når du er ude af huset.
- Fast holde en god arbejdsmoral i køkkenet og på tværs af afdelingerne.

"Det er helt sikkert i køkkenet, at du bruger det meste af tiden. Så hvis du gerne vil have en lederstilling, hvor du samtidig laver fantastisk mad, så er du lige den, vi leder efter," fortæller ejer Lennart Hjorth Rasmussen.

Et ansvar du kan vokse med

Du behøver ikke have lang ledererfaring for at blive vores nye køkkenchef. Her er der plads til, at du kan vokse i rollen. Og hvis du viser, at du kan sætte gode menuer sammen, så får du også stor indflydelse på, hvad vi skal forkæle vores gæster med.

Derudover bliver du en del af et godt og harmonisk arbejdsmiljø, der vægter teamwork og en kammeratlig tone meget højt.

God økonomiforståelse og ledererfaring

- Du har allerede haft din første lederrolle – så vi hører gerne fra dig, som sidder som køkkenchef eller souschef.
- Du er kreativ og god til at bidrage med nye, spændende retter, som passer i det franske eller danske køkken.
- Du har styr på økonomien og kan kalkulere menuer, der holder en fornuftig køkkenprocent.
- Du er en mester i at bevare overblikket i et travlt køkken.

Er du vores nye kollega?

Har du spørgsmål til stillingen, eller vil du høre flere gode grunde til, at du skal være vores nye køkkenchef? Så kan du kontakte Lennart Hjorth Rasmussen på tlf. 20 62 83 58.

Send din ansøgning til os via mailen nedenfor eller ring Vi inviterer løbende til samtale, så søg allerede i dag.

Vi glæder os til at høre fra dig på

info@restaurant-krabben.dk