

Kok søges til gourmetrestaurant i Nuuk, Grønland

Faglært og innovativ kok, med appetit på store oplevelser i Grønland, søges til international gourmetrestaurant på det 4-stjernede Hotel Hans Egede, der også omfatter et 5-stjernet kursus- og konferencecenter, i Grønlands hovedstad Nuuk.

Du bliver en vigtig del af et kreativt og detailorienteret team i køkkenet hos landets førende gourmetrestaurant.

Spisestedet Sarfalik er flagskibet, når det gælder innovativ grønlandsk gastronomi. Restauranten er optaget i White Guide Nordic. Det er en legeplads for nyskabende kokke, der har mod og evne til at udfordre egne og vore store ambitioner.

Arbejdsopgaver:

- Du er uddannet kok – har erfaring med a la carte på et vis niveau.
- Du er en teamplayer med gode samarbejdsevner
- Du er kreativ og ansvarsbevidst
- Du er loyal, stabil og serviceminded
- Du er fleksibel og indstillet på skiftende arbejdstider

Løn efter kvalifikationer og erfaring. Møbleret bolig stilles til rådighed efter gældende regler, ligesom der sørges for rejseomkostninger i forbindelse med tiltrædelsen.

Ansøgning og nærmere information

Ansøgning vedlagt referencer og kopi af eksamensbeviser sendes til: Hotel Hans Egede A/S via info@HHE.gl

Nærmere information kan fås hos Køkkenchef, Mick Mehl Kjær på tlf. +299 32 42 22 eller via [e-mail mmk@HHE.gl](mailto:mmk@HHE.gl)

Hotel Hans Egede består i dag af 156 velindrettede værelser, 20 hotellejligheder, 2 restauranter, 1 pianobar samt det nye 5-stjernede kursus- og konferencecenter HHE Conference & Events.

Den ene af hotellets restauranter er en lokal udgave af den internationale A Hereford Beefstouw restaurant. Den anden er en gourmetrestaurant med et usædvanligt højt kreativt og kvalitativt gastronomisk niveau.

Læs mere om Hotel Hans Egede på www.HHE.gl og om Grønland på www.GREENLAND.com