

Kok til hotel med gourmetrestaurant

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 conferencecenter, i Grønlands hovedstad Nuuk.

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

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

Din baggrund:

- Du er uddannet kok - har erfaring med à la carte på et vis niveau, men du kan også frokostbuffet og selskaber
- Du er en teamplayer med gode samarbejdsevner
- Du er kreativ og ansvarsbevidst
- Du er loyal, stabil og serviceminded
- Løn efter kvalifikationer og erfaring. Møbleret bolig stilles til rådighed efter gældende regler (der betales husleje), 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 hotelchef Marianne Rasmussen på tlf. +299 34 80 00 eller via e-mail mr@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 conferencecenter 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

