

Køkkenchef til Café Kaiser i Helsingør

Vi søger en dygtig og ansvarsfuld køkkenchef – der med sin store kærlighed til mad og passion for at drive et velfungerende køkken, bliver ansvarlig for den daglige drift i køkkenet på vores café i Helsingør Centrum.

Vi leder efter dig, der drømmer om at være den ledende rolle i køkkenet, hvor du sætter standarden og er ansvarlig for teamet i køkkenet. Et team, som du er klar til at lede, vejlede, udvikle og motivere i hverdagen.

Café Kaiser er en cafekæde i rivende vækst. Her er stemningen hjemlig og hyggelig – tonen nærværende og uformel – og maden? Den laver vi fra bunden. På gode råvarer.

Vores menukort indeholder alt fra brunch, smørrebrød, sandwich og burgere til stegt flæsk, oksemørbrad, tapas og salater – og det er din fornemmeste opgave at sørge for, at alle retter bliver serveret i bedste kvalitet. Hver gang.

Hvem er du?

Vi har store ambitioner og mange drømme – og her kommer du ind i billedet. Vi leder nemlig efter dig, der kan sikre, at køkkenets og madens kvalitet på vores café i Helsingør altid lever op til vores standarder. Dig, der har en ambition, der matcher vores – og som ikke går på kompromis med kvalitet eller råvarer. Dig, der vil sørge for, at alle gæster får en fantastisk smagsoplevelse, når de besøger hos. Gang på gang.

Det er vigtigt for os, at du er klar til at være smøre ærmerne op og præstere. At du er klar til at gå forrest og lede dit team på caféen med en empatisk ledelsesstil og et positivt mindset.

- Du er uddannet indenfor faget og har erfaring fra lignende stillinger
- Du trives under travlhed og har ingen problemer med at prioritere dine (og dit teams) opgaver. Heller ikke når det går ekstra stærkt
- Du er ambitiøs. Og det er vigtigt for dig at levere topkvalitet – altid.
- Du har ledelseserfaring, og ved hvad det kræver at være en god leder
- Du taler flydende dansk og engelsk (da vores køkkenpersonale er engelsktalende)
- Du har det fint med skiftende arbejdstider, der både inkluderer dag, aften og weekend

Hvad skal du lave?

Du vil få ansvaret for driften af køkkenet på caféen i Helsingør. Det betyder først og fremmest, at du skal sikre kvaliteten af maden på caféen, motivere dit team i køkkenet og ikke mindst sikre, at vores gæster får en god smagsoplevelse.

Din kreative side, din passion for madlavning og dine visioner vil også komme i spil: For en del af dit arbejde vil også bestå i – i samarbejde med vores F&B Manager og andre køkkenchefer – at være nytænkende i forhold til udviklingen af menukortet, så udvalget på caféen følger

tidens trends og tendenser.

Dine arbejdsopgaver vil primært være (men ikke begrænse sig til):

- Ansvarlig for den daglige drift i køkkenet
- Kreativ og nytænkning i forhold til udarbejdelse af nye retter
- Holde dig opdateret på trends og tendenser
- Udarbejdelse af vagtplan for køkkenpersonalet
- Kvalitetskontrol og varebestilling
- Ledelse og motivering af medarbejdere

Selvom du er drivkraften i køkkenet, er du en del af et engageret team. Hos Café Kaiser løfter vi i flok, for vi tror på, at vi sammen kan levere de absolut bedste resultater. Derfor vil du sammen med cafechefen være ansvarlig for caféens succes – og du vil i dit daglige arbejde spare med vores F&B Manager, så vi i fællesskab kontinuerligt kan løfte standarden og kvaliteten på vores caféer.

Opstart: Hurtigst muligt.

Vi holder løbende samtaler, og vi ansætter så snart, den rette kandidat er fundet. Så tøv ikke med at sende os dit CV og ansøgning til vores F&B Manager Stefan Nielsen på stefan@cafekaiser.dk

Har du spørgsmål til stillingen? Så kan du sende Stefan Nielsen en mail på stefan@cafekaiser.dk.