

En souschef



Vi søger endnu en håndværksmæssig stærk og ambitiøs profil, som er klar til at blive Souschef i køkkenet på Fanø Krogaard.

I sommeren 2020 åbnede Fanø Krogaard. Vores stil og nytænkning af kroen fra 1664 har fået en varm modtagelse. I dag er Krogaarden mere end 20 unikke værelser samt restaurant. Vi glæder os til en ny travl og spændende sæson i 2022 og søger dig, som er klar til at være med.

Vi søger en souschef, som:

- Er engageret, ansvarlig og i stand til at lære fra sig
- Kan overse den daglige drift af et travlt køkken, uden kompromiser
- Kan være sparringspartner i køkkenets udvikling sammen med ledelsesteamet
- Er en løsningsorienteret og tillidsvækkende leder hver dag
- Har faglig stolthed og er håndværksmæssig stærk
- Er udlært kok

Der er mulighed for sæson- eller fuldtidsansættelse.

Køkkenet på Fanø Krogaard arbejder kontinuerligt på at skabe velsmagende mad, som er præget af sæsonen. Vi brænder efter at skabe en ny og frisk fortolkning af den traditionelle danske kro, og vores køkken er i konstant udvikling.

Som souschef vil du være en vigtig del af Krogaarden, hvis fælles passion er at samle mennesker om mad og drikke i nærværende og hjemlige omgivelser.

Fanø ligger 12 minutters sejlads fra Esbjerg, og Fanø Krogaard ligger blot 3 minutters gang fra færglejet, så du kan sagtens være bosat i Esbjerg.

Ser du dig selv som - eller kender du - et potentiel match, så ring endelig til Søren på telefon 30 48 02 45 eller Soeren@fanoekrogaard.dk

FANØ KROGAARD

