

SOUSCHEF TIL MIBPAKHUSENE II

Souschef med professionelt og højt serviceniveau søges til Restaurant og Events hos MIB PAKHUSENE II på Aarhus Ø.

Hos MIBPAKHUSENE – MARTIN IB arbejder vi med á la carte, events, selskaber, private dining – ja, alt hvad hjertet begærer indenfor restaurationsbranchen. Vi afholder fester, møder, kurser og konferencer samt skaber forskellige events for vores mange kunder, samt driver vores restaurant FEAST, som er en af a la carte restauranterne hos MIB.

Som souschef i denne afdeling arbejder du tæt sammen med restaurantchefen og køkkenerne.

Du refererer direkte til din Restaurantchef og har som en del af et større team rig mulighed for at udvikle dig og at sætte samt indfri faglige ambitioner. Vores fokusområder i det faglige, er dine evner til at samarbejde, lederegenskaber og professionalitet overfor gæsten i den gode kommunikation.

Vi glæder os til at byde vores nye kollega velkommen!

En som holder af at arbejde struktureret, målrettet og resultatorienteret, i et højt tempo i et kreativt miljø. Du er ihærdig og rummer en god portion empati og humor, og det er vigtigt for dig at gøre en forskel, hver dag du møder på arbejde.

HVEM ER DU?

- Du er uddannet tjener eller kok, og har erfaring med ovenstående, gerne fra lignende stilling på hotel og/eller kursus/konference.
- Du kan arbejde selvstændigt og tage initiativer, er kompromisløs når det gælder den gode kvalitet og "lækkerheden", og du sætter en ære i, at kvaliteten altid er i top.
- Du arbejder struktureret og kan lide at have styr på dine ting, og arbejder altid "foran", så du ikke kommer på bagkant.
- Du har en konstruktiv og struktureret tilgang til dine opgaver, hvor du arbejder løsningsorienteret, tager ansvar og ejerskab.
- Du er fleksibel og bidrager til et godt arbejdsmiljø – åben, ærlig og værdsætter fællesskabet
- Du kan bevare det rolige overblik - også når tempoet er højt.
- Du kan lide at arbejde efter mål - og nå dine mål.
- Du er loyal og dine kollegaer kan stole på dig.
- Du har passion for både gastronomi og vin (drikkevarer generelt).
- Du forstår og taler både dansk og engelsk.

ARBEJDSOPGAVER

- Planlægning af møder, kurser, fester.
- Gæstesamtaler.
- Servicering af gæster, á la carte og selskaber samt klargøring af restaurant, kurser, konference.
- Vagtplanering og at skabe et stilsikkert team som sikrer MIB's røde tråd.
- Oplæring af kollegaer i afdelingen samt oplæring af elever.
- Afvikling af selskaber in & out of house hvor du sikrer det gode værtskab.
- Det er dig der, i samarbejde med restaurantchefen, styrer sortimentet af vine, øl etc.
- Udvikling af restaurant- og festkonceptet samt optimering af daglige processer

VI TILBYDER...

- Et afvekslende job i en innovativ virksomhed i vækst, hvor kvalitet, kreativitet og højt serviceniveau er afgørende
- Gode arbejdsforhold, professionelle kolleger, gode udviklingsmuligheder, attraktiv løn efter kvalifikationer, pension samt personalefordele i et uhøjtideligt arbejdsmiljø.
- Et langvarigt samarbejde med gode udviklingsmuligheder og faglige udfordringer undervejs.
- At få lov at sætte dit professionelle stempel på arrangementer, fester og restaurationsdrift under planlægning og eksekvering.
- En spændende arbejdsplads med dygtige kollegaer i et ambitiøst arbejdsmiljø af forskellige gastronomiske afdelinger.

ANSØGNINGSFRIST

Vi læser ansøgninger løbende og besætter rollen, hvis den rigtige dukker op.

Tøv derfor ikke med at sende din ansøgning afsted i dag til soren@martinib.dk.

Har du spørgsmål til stillingen er du meget velkommen til at kontakte COO Søren Damgaard.