

MIBPAKHUSENE SØGER KOKKEELEVER

ER DU EN AF VORES NYE KOKKEELEVER HOS MIBPAKHUSENE PÅ AARHUS Ø?

Som kokkeelev hos MIB kommer du til at lave mad fra bunden til vores mange gæster, og du kommer både til at anrette på tallerkener, på buffeter, som social dining - ja hele spektret skal du mestre. Du vil få plads til kreativitet, men vi starter med, at du skal lære MIB at kende og arbejde dig ind i virksomheden. Vi arbejder med de skønne fester på vores forskellige lokationer, det kan også være fine dining i private hjem, forskellige events og meget mere. Du skal brænde for diversiteten, udviklingen og lysten til at skabe gastronomiske oplevelser. Du prioriterer orden, ryddelighed og hygiejne højt, og vil gerne vise vej for dine kollegaer.

Vi søger medarbejdere, som stiller krav til sig selv og sætter en ære i at gøre deres bedste i en hver situation. Og som har lyst til konstant at udvikle sig fagligt og blive bedre.

ARBEJDSOPGAVER

- Opbakning og daglig produktion af mad i den nordiske stil, med inspiration fra hele verden
- Sparring og samarbejde med teamet
- Afviklingen af arrangementer/fester/event/fine dining i og ud af huset for MIBpakhuse
- Udvikling af koncept og retter i samarbejde med dine ledere
- Varebestilling og hjælp til lagerstyring
- Egenkontrol
- Skabe et godt arbejdsmiljø i og omkring køkkenet

HVEM ER DU?

- Du er glad, smilende og kan lide at have mange bolde i luften
- Du er nysgerrig, kreativ og yder en god service overfor gæsten
- Du er arbejdsom, loyal og har lyst til at indgå i samarbejde med flere aktører
- Du er udlært kok og har stor faglig erfaring fra andre køkkener
- Du kan arbejde selvstændigt, struktureret og tage ansvar
- Du har særlig sans for god orden og hygiejne i køkkenet
- Du er omstillingsparat, fleksibel og klar på nye udfordringer
- Kan kommunikere på både dansk og engelsk

VI TILBYDER

- At blive respekteret samt udfordret og få stillet krav
- At blive en del af en stor og kreativ virksomhed med plads til udvikling, samt sikker fremtid
- At arbejde med gode og spændende råvarer som følger sæsonen
- En spændende arbejdsplads fyldt med dygtige kollegaer i et ambitiøst arbejdsmiljø

ANSØGNINGSFRIST

Vi læser ansøgninger løbende, så tøv derfor ikke med at sende din ansøgning afsted. Der er opstart hurtigst muligt. Har du spørgsmål til stillingen på Mariane Thomsens Gade 4B på Aarhus Ø, er du meget velkommen til at kontakte Tina Apollo på mail: tina@martinib.dk. Din ansøgning, CV samt vellignende billede skal sendes på mail til Tina.