



driftsansvarlig

KJØKKEN & RESTAURANT

Hvordan ville du like å starte arbeidsdagen med å hente grønnsaker i kjøkkenhagen, ruske litt i urtene og sjekke hvordan aspargesen vokser?

Ta imot en ladning kjøtt fra egen gård som skal skjæres ned etter alle kunstens regler, lage spekepølser med ny vri, hente oster og meieriprodukter i ysteriet, holde matkurs for ivrige deltakere, utvikle sesongmenyer i samarbeid med en faglig superkapasitet og motta påfallende mye skryt for maten du serverer?

Å være driftsansvarlig for kjøkken og restaurant på Thorbjørnrud er en helt unik mulighet til å jobbe med mat fra jord til bord – variert, kreativt og utadrettet.

Så hva ønsker vi av deg?

- Du bør være langt over middels INTERESSERT i å forvalte våre fantastiske råvarer med iver og kjærlighet, og se gleden i å følge dem hele veien fra jord til bord.
- Du må være nysgjerrig på FILOSOFIEN som ligger bak vår suksess, for det er denne du skal forvalte, videreføre og ideelt sett videreutvikle i kreativt tospann med Olav.
- Du bør ØNSKE å bo på Hadeland da pendling er upraktisk med tanke på arbeidstidene.
- Vi ønsker at du er oppriktig GIRA på stillingen og vil bli med å videreutvikle et av Norges mest solide og spennende mat- og restaurantkonsepter.
- Du bør være like gira på å LÆRE som å lære videre, og være god på SAMARBEID oppover, nedover og sidelengs.
- Vi forventer at du kan holde kjøkkenet gullende rent og pent, jobber STRUKTURERT, er god på planlegging og har god forståelse for matøkonomi.
- Vi er åpne for at rette søker får et større ansvar for råvareforvaltning & PRODUKTUTVIKLING av den lokalmaten vi produserer for salg, og kan være med å fronte oss utad.
- Ærlighet og skikkelighet er verdsatte egenskaper.

Vi trenger dessuten et menneske som trives med VERTSKAPSROLLEN, er ute med gjestene og med et SMIL kan presentere maten, holde matkurs eller betjene pizzaovnen ute i restauranten. Dette smilet bør du også hente frem internt, der det skal være god stemning og hyggelig på jobb for alle.

Arbeidsoppgaver

Drift og planlegging av kjøkken og restaurant, i samarbeid med eier og daglig leder

Økonomistyring

Personalressursstyring

Motivasjon og opplæring av ansatte i avdelingene

Ett av ansiktene utad til presse og andre samarbeidspartnere

Matkurs og inspirasjonsforedrag om mat

Arbeidstid

Kan være mye dagtid, men kveldsarbeid må også påregnes.

Språk

Du kan snakke tysk, engelsk eller norsk.

Kunne dette være deg eller noen du kjenner?

Spre ordet eller ta kontakt med CV og gode argumenter for at det er nettopp deg vi trenger!

kjetil@thorbjornrudhotell.no eller **61 31 71 00** og spør etter Kjetil!

