



RESTAURANTSJEF

med operativt ansvar

Som restaurant- og arrangementsansvarlig har du hovedansvar for planlegging og gjennomføring av arrangementer, frokost, lunsj og middag.

Vi har masse kursgjester, holder selskaper og brylluper, og arrangerer en rekke aktiviteter på huset, som matkurs og smakinger.

Gjester våre kommer i hovedsak i grupper og er booket inn i forkant. Dette gjør restauranten forutsigbar og flytter mye av salget, den faglige utfoldelsen og kvalitetssikring over til planleggingsstadiet. Din evne til å utvikle spennende pakker og å selge inn disse med engasjement og faglig overbevisning, er derfor av stor betydning.

På Thorbjørnrud skjer det i perioder veldig mye på en gang. Da er det veldig fint hvis du beholder oversikten, tar ansvar og beholder humøret hvis noe går skeis. Vi er ett team som leverer én opplevelse, så vi backer hverandre og gjør vårt ytterste for at gjestene våre får den opplevelsen de kommer for.

Vi ønsker oss en restaurantsjef som elsker vertskapsrollen. Mange av gjestene våre kommer til Thorbjørnrud for å smake, lære, oppleve og dele gode matopplevelser. Som oftest vil de også høre mer om gården til Olav, salami og griser, kuer og sauer, utvalget i kjøkkenhagen, ølet til Kjetil og ysteriet i svømmebassenget. Det er derfor en stor fordel om du synes det er gøy å snakke både med og til gjestene, og tar eierskap til både historien, filosofien og produktet vi selger.

Utover dette ønsker vi følgende:

- Du er BEGEISTRET av stedet vårt og måten vi driver på, hvilket er det viktigste grunnlaget for at du gjør en god jobb med å selge og levere produktet Thorbjørnrud.
- Du er et utpreget SERVICEMENNESKE som trives på gulvet og med gjestene.
- DU er steike god på VIN, og like flink på fine dining and wining.
- Hotelldirektør Kjetil synes det er flott om du også er god på – eller vil lære mer – om ØL, siden vi (han) har eget hotellbryggeri og er litt over middels interessert.
- Du er trygg på deg selv og SAMARBEIDER godt både oppover, nedover og sidelengs.
- Din stolthet ligger i å gi gjestene en god TOTALOPPLEVELSE, så du jobber i team, spiller andre gode og tar gjerne i et tak for å få ting unna hvis det trengs.

- Gode SALGSEVNER er viktig, og på Thorbjørnrud handler salg om å få kundene til å forstå hva vi kan levere – og inspirere dem til å heve opplevelsen.
- Vi ser gjerne at du har god ØKONOMIFORSTÅELSE og god ordenssans.
- Kreativitet og INITIATIV er tipp topp hvis du også er god på gjennomføring.

Arbeidsoppgaver

Planlegging og gjennomføring av arrangementer
 Motivasjon og opplæring av ansatte i egen avdeling
 «Ta» vertskapsrollen i samarbeid med Olav og Kjetil
 Formidle, kunnskap og entusiasme rundt konseptet internt og eksternt
 Vinsmakinger



Arbeidstid

Kan være mye dagtid, men kveldsarbeid må også påregnes.

Språk

Vertskapsrollen krever at du kan kommunisere fullgodt på et av de skandinaviske språkene.

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! Det er en fordel å søke raskt, da vi vurderer søkere fortløpende.

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

