



Kok søges til Moltkes Palæ

Moltkes Palæ har gang i gryderne, og derfor søger vi en kok med opstart hurtigst muligt.

Vi søger dig, som brænder for at trylle sæsonens bedste råvarer om til et enestående festmåltid, og som vil være med til at frembringe markedets bedste selskabsmad på et højt gastronomisk niveau.

Moltkes Palæ er placeret på Dronningens Tværgade, som ligger centralt i København. Vores mad tager udgangspunkt i den moderne gastronomi, men med stor vægt på traditioner i det gode håndværk og den faglige stolthed.

Vi står for gastronomi med bund og inspiration fra det klassiske franske nouvel cuisine og det moderne Nordiske dogme køkken – men ofte tilføjet lidt krydderi fra verdenskokkenet – japansk fermenteringskunst, sydamerikansk ild & passion – ”mad over bål”, brugen af enkelte oversøiske og unikke råvarer som kan forsvares i den grønne tanke. En tanke som præger vores valg af råvarer på palæet – gerne lokale, økologiske hvor det giver mening (DK produceret) og altid med sæsonen som det primære fokus.

Din profil

- Du er struktureret, professionel og ambitiøs
- Du sætter en ære i at arbejde med gode råvarer
- Du er mødestabil og ansvarsbevidst
- Du kan bevare overblikket og det gode humør og er ikke bange for at have travlt
- Du ønsker at indgå i et dygtigt kokke- og tjenerteam, og kan arbejde selvstændigt

Vi tilbyder

En spændende og udfordrende fuldtidsstilling, hvor gæster, gode kolleger, udvikling, kvalitet og unikke oplevelser er i fokus. Et professionelt, men uhøjtideligt arbejdsmiljø, hvor vi tager et fælles ansvar for opgaverne, passer på hinanden og giver vores gæster unikke oplevelser.

God løn og pension efter dine kvalifikationer.

Læs mere på www.moltkes.com og www.bryggenvenues.dk

Ansøgning

Send din ansøgning og CV til ls@humanicvenues.dk mærket 'Kok'. Vi afholder samtaler løbende, så send os din ansøgning allerede i dag!

Tiltrædelse

Vi ansætter løbende, og forventer hurtig opstart.

Arbejdsplads

Moltkes Palæ,
Dronningens Tværgade 2,
1302 København K