

## SKAL DU VÆRE VORES NYE KOKKELEV?

Er du passioneret omkring madlavning, er du en teamplayer og ivrig efter at lære kunsten inden for gastronomi? Så er du måske vores nye kokkelev!

Vi er et hotel med a la carte restaurant og et køkken, som vi er meget stolte af. Vi har fokus på kvalitet, kreative retter blandet med de mere klassiske. Friske, årstidssvarende og gerne lokale råvarer er et must. Dertil har vi et stort udvalg af lækre øl og vine. Kort sagt, vi gør alt for at sikre os, at vores gæster får den bedste oplevelse, når de besøger os. Ud over a la carte, laver vi også mad til større og mindre selskaber, konferencer og møder.

Hotel Medi er en del af Danske Hoteller A/S - se mere på [www.danske-hoteller.dk](http://www.danske-hoteller.dk)

### Om jobbet:

- I sammenspil med vores dygtige køkkenpersonale vil du få en helstøbt uddannelse inden for kulinariske oplevelser i hotel- og restaurationsbranchen.
- To dage er sjældent ens, og du vil opnå erfaring med madlavning til både selskaber, á la carte og konferencer
- For at hjælpe med daglige drift, vil du også opleve opgaver ad hoc

### Profil:

- Du er nysgerrig og har let til smil
- Du er punktlig og i stand til at finde det ekstra gear, når det er nødvendigt
- Du bevarer naturligt overblikket i travle perioder
- Du elsker at være kreativ i madlavningen
- Du følger med tidens trends
- Du glæder dig til at lære fra dygtige og passionerede kollegaer

### Vi tilbyder:

- En stilling i et spændende og kreativt køkken
- Bredt udvalg af daglige opgaver og gøremål, der er aldrig en dag der er ens
- Et dynamisk, ungt og fagligt stærkt team
- En plads i et køkken, hvor vi respekterer hinanden og vil hinanden det godt
- Du bliver en del af en restaurant- og hotelvirksomhed, hvor mulighederne er mange
- Favorable personalegoder ved alle Danske Hotellers 26 hoteller og kroer
- Løn efter kvalifikationer
- Tiltrædelse hurtigst muligt

### Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte hotel direktør Martin Strange på [martin.strange@danske-hoteller.dk](mailto:martin.strange@danske-hoteller.dk)

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til [martin.strange@danske-hoteller.dk](mailto:martin.strange@danske-hoteller.dk) mrk. "kokkelev".

\*\*\*  
HOTEL MEDI  
IKAST

**Danske Hoteller A/S** består af 26 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med.

I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Alle vores lokale hotelværter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til at modtage vores gæster. Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkelever.