



LEDIGE STILLINGER PÅ RABARBERGAARDEN

KOK

Er du uddannet kok og brænder for det grønne køkken, tænker at der er god mening med jord til bord tanken, og i det hele taget elsker at lave autentiske måltider til mange gæster, så søger vi dig til en stilling der primært er på Rabarbergaarden Slottet i Hillerød.

Rabarbergaarden Slottet serverer hele sommeren frokost baseret på de råvarer vi producere på vores egen gård Rabarbergaarden, samt fra de nærliggende gårde. Grisen er af egen avl, det er lammet også. Fisken er fisket skånsomt, og vi bruger alt på både grøntsager og dyr, så vi spilder minimalt.

I vores køkken er vi enkle men ambitiøse. Det betyder at vi hylder råvaren og madhåndværket og lader det tale på tallerkenen. Vi er æstetiske og nyder smukke serveringer. Men der er aldrig noget på vores tallerken der ikke har en berettigelse.

Vi har enkelt aftenselskaber hen over sommer, men ellers er det primært frokost. Vi har åben syv dage om ugen, så der må påregnes vagter også i weekends.

Du er dygtig og elsker dit håndværk. Du kan være nyuddannet og du kan være gammel i gårde, det vigtigste for os er at du er nysgerrig, flittig og en god kollega der bidrager og pitcher ind der hvor det behøves. Vi søger både den stille og den med masser af krøllet humør, for vi er en rummelig arbejdsplads.

Vi er en virksomhed med 30 medarbejdere fordelt på køkkenfolk, front of house, administration, gartnere, jordbrugere, bagere og skolehaveformidlere. Vi er økologisk certificeret og arbejder målrettet for at skabe bæredygtige, velsmagende og lokalt producerede måltider der giver særlige spiseoplevelser.

Vi:

- Har en formuleret personalepolitik
- Lønner konkurrencedygtigt
- Har en arbejdsuge på gennemsnit 37 timer/uge
- Tilbyder både en sæsonstilling men også en fast position
- Til en fast position tilbyder vi plan for udvikling og efteruddannelse

Vil du høre mere så ring til vores gastronomiske chef Andreas Møller på tel. + 45 42447403 eller send en ansøgning til info@rabarbergaarden.dk.