



LEDIGE STILLINGER PÅ RABARBERGAARDEN

RESTAURANTCHEF

Er du tjener, kok eller autodidakt med mange kilometer service i bagagen, så søger vi dig til at være den gode trygge hånd på service-rattet på Rabarbergaarden Slottet.

Rabarbergaardens Slottet, er knopskydningen på Rabarbergaarden Gaarden, og er en ny restaurant lokaliseret i den gamle vognport lige ved Frederiksborg Slot i Hillerød. Selvom restauranten kun har 3 måneder på bagen, har vi allerede et godt team af både faste og timeansatte, der 7 dage om ugen sørger for at vores gæster bliver mødt, set og serviceret.

Det vi serverer på Rabarbergaarden Slottet og den oplevelse vi stræber efter at give gæsterne, er den sammen som på Rabarbergaarden Gaarden, den autentiske jord til bord oplevelse. Maden vi serverer, er baseret på økologiske råvarer i sæson, hvor langt de fleste kommer fra vores egen gård. Andre kommer fra de producenter vi arbejder sammen med i lokalområdet. Fisken er fanget skånsomt, øllet og vinen er natur, økologiske og fra små producenter.

Vi ynder at sige at vi yder omsorg for vores gæster, og det gør vi ved at være autentiske, det vil sige gøre det vi siger og stå på mål for det. Det gør vi ved at fortælle vores gæster at de igennem deres måltid her er sat med naturen til bords, og det er den oplevelse de går ind i. Det uanset om det er a la carte gæster, selskaber eller virksomheder der besøger os.

Vi har et stærkt og godt samarbejde med Frederiksborg Slot og museum, hvor den gode gæsteoplevelse, naturen og bæredygtighed er fællesnævner.

Til at sikre at alle nye, som gamle tjenere og service folk, kan levere på ovenstående søger vi en holdkaptajn, der kan:

- Lægge gode solide vagtplaner og ferieplaner for serviceteamet i Workfeed
- Arbejde med og I Superb POS og RES
- Sikre en god oplæring af nye "holdkammerater"
- Afvikle selskaber og events, også i samarbejde med Frederiksborg Slot
- Indgå i vagtplanen når der er behov
- Være vært/værtinde når det behøves
- Stå for opdatering og tryk af menukort på både dansk og engelsk
- Stå for samtaler med nye medarbejdere til serviceteamet
- Bestille varer, tekstiler m.m. til service

- Være den gode makker for køkkenets souschef
- Deltage aktivt i månedlig ledelses møde og byde ind med nye ideer og tiltag

Du elsker god service. Du har erfaring fra restaurant, hotel eller anden foodservice hvor den gode gæsteoplevelse har været det primære. Du er et anker for dit team, og kan arbejde med alle generationer. Du går gerne forrest og er en god kollega. Du har struktur, og overblik er noget du hylder. Bæredygtighed og økologi syntes du er megaspændende, og hvis du ikke ved så meget om det så lærer vi dig det.

Vi er i Rabarbergaarden to virksomheder med ca. 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 tilbyder:

- En formuleret personalepolitik
- Løn der er konkurrencedygtig
- En arbejdsuge på gennemsnit 37 timer/uge
- Primært dagtimer, men både aften og weekend arbejde skal forventes
- En fast stilling
- Plan for udvikling og efteruddannelse

Vil du høre mere så ring til vores direktør Louise Køster tel. + 45 23937902 eller send en ansøgning til info@rabarbergaarden.dk.