



Souschef

søges til Moltkes Palæ

Moltkes Palæ har gang i gryderne, og derfor søger vi en souschef 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.

Vores mad tager udgangspunkt i den moderne gastronomi, men med stor vægt på traditioner i det gode håndværk og den faglige stolthed. Gastronomi med bund og inspiration fra det klassiske franske *nouvel cuisine* og det moderne Nordiske dogme køkken – men ofte tilføjet lidt krydderi fra verdenskøkkenet – 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.

Du bliver i samarbejde med køkkenchefen primært ansvarlig for at planlægge, strukturere og gennemføre den daglige produktion i køkkenet. Du skal til enhver tid sikre, at produkterne præsenteres professionelt, indbydende og i fuld overensstemmelse med de fastlagte menuer.

Ligeledes får du mulighed for at sætte dit præg på menuerne, da vi forventer, at du kan bidrage med udvikling af opskrifter, forestå smagninger, klargøre til foto osv.

I den daglige drift er du synlig og motiverende, og du er med til at sikre et godt samarbejde mellem kollegaer i køkkenet, gulvet og administrationen.

Dine arbejdsopgaver

- Fastholde og udvikle Moltkes Palæ's gastronomiske profil
- I samarbejde med køkkenchefen sikre et højt gastronomisk niveau og en ensartet høj kvalitet
- Sikre rationel produktion og udvikle bedst mulige logistik- og pakkeløsninger
- Tilføre køkkenet erfaring og udviklingskraft
- Sikre at leverancerne overholder de gældende myndighedskrav
- Varetage administrative opgaver, herunder menuplanlægning og egenkontrol
- Være med til at sikre et minimum af madspild
- Varetage dele af køkkenchefens opgaver ved hans fravær; varebestilling, vagtplan, faktura mm.

Kompetencer- faglige og personlige

- Udlært kok
- Erfaring med udvikling af menuer
- Evne til at få høj gastronomi parret med god økonomi
- Selvstændig, struktureret og proaktiv arbejdsform
- Positiv attitude og gode samarbejdsevner
- Erfaring fra såvel storkøkken drift som fine dining vil være et plus
- Tillidsvækkende, serviceminded og karismatisk personlighed
- Lyst til og forståelse for at arbejde systematisk

Ansøgning

Send din ansøgning og CV til ls@humanicvenues.dk mærket 'Souschef'. 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

www.moltkes.com