

## VI SØGER kok TIL RESTAURANT AKKC BY MEST

Restaurant AKKC by MEST er en del af Aalborg Kongres og Kultur Center, som er Nordjyllands største eventsted. Årligt besøger mange tusinde gæster huset til koncerter, kulturarrangementer, kongresser og andre events. Restaurant AKKC by MEST er for nyligt indtrådt som forpagter af restaurationen og har et klart mål om at nå nye højder for indenfor mad og drikke.

Restaurant AKKC by MEST søger en engagereret og passioneret kok, som skal indgå i tæt samarbejde med vores stab af kokke, elever, køkkenchefer samt resten af huset. Sammen gennemføres alt lige fra store og mindre middage, konferencer, møder, selskaber og kulturarrangementer med et højt gastronomisk niveau og et smil på læben. Som kok har du et særligt ansvar for, at håndterer diverse råvarer på en ansvarlig og bæredygtig måde. Vi lægger stor vægt på at lave mad fra bundet, at smage alle retter til samt at give vores gæster en oplevelse, hvor smag og det visuelle indtryk går hånd i hånd. Vi ønsker at være i en konstant fornyelse. Som kok forventer vi at du er en teamplayer, går forrest og viser vejen for vores elever. Du skal kunne arbejde selvstændigt og i teams og har forståelse for tidsplaner og deadlines. Vi søger dig som sætter en ære i dit fag og kender til vigtigheden i af levere en godt produkt – hver dag.

Som kok i Restaurant AKKC by MEST, bliver du en del af en nytænkende virksomhed indenfor gastronomi og et kulturhus i topklasse. Vi samarbejder på tværs af afdelinger og har et unikt samarbejde med AKKC. Du træder ind i Nordjyllands største restaurationsvirksomhed hvor oplevelse og service går hånd i hånd. Du kommer til at arbejde på en alsidig arbejdsplads, med mange skiftende arbejdsopgaver og hvor der er fokus på personlig udvikling. MEST har medarbejderens trivsel i fokus – derfor kan du forvente gode arbejdstider, ferielukkede perioder og overenskomst. Restauranten arbejder ud fra FN's verdensmål, hvorfor du kan forvente en arbejdsplads med fokus på bæredygtighed og økologi

Løn ifølge kvalifikationer.

Kvalifikationer vi vil værdsætte i kandidaten:

- Du trives blandt mange kollegaer og sætter en ære i dit fag
- Du går i front, er motiverende og viser vejen i kokkefaget

- Du har sans for orden og hygiejne
- Du har stor forståelse for klargøring og forberedelse
- Du kan arbejde selvstændigt, er målrettet og er god til at arbejde med deadlines
- Du møder alle afdelinger i øjenhøjde og er en teamplayer
- Du er ikke bange for nye løsninger og idéer

Der er tale om en stilling på fuld tid.

Lyder stillingen som noget for dig, kan du sende en ansøgning til [pejl@akkc.dk](mailto:pejl@akkc.dk)

I emnefeltet bedes du skrive "kok"

Tiltrædelse: Efter aftale.

