

Fratelli

KØKKENCHEF

Brænder du for kvalitet, ledelse og mad med kærlighed?

Hos Fratelli vil du som køkkenchef stå i spidsen for vores køkken og sætte retningen - både kulinarisk og menneskeligt. Du får ansvaret for den daglige drift, udviklingen af dit team og for at sikre, at vi hver dag leverer fantastiske madoplevelser til vores gæster.

DIN ROLLE SOM KØKKENCHEF:

Som køkkenchef er du det naturlige samlingspunkt i køkkenet. Det er dig, der sikrer, at vi leverer høj kvalitet – hver gang – og at dine medarbejdere trives og udvikler sig. Du har styr på både det store overblik og de små detaljer, og du formår at omsætte vores koncept til konkrete handlinger i hverdagen.

DINE ANSVARSOMRÅDER:

- Sikre, at gode gæsteoplevelser leveres, hver gang
- Pleje og udvikle dine medarbejdere
- Kvalitetssikre konceptet og restauranten som helhed
- Opnå og indfri indtjenings- og omkostningsbudgetter
- Sikre, at procedurer og arbejdsgange er optimale
- Varetage daglige driftsopgaver som vagtplanlægning, leverandørkontakt og vedligehold

VI LEDER EFTER DIG DER KAN:

- Lede og motivere dit team med fokus på trivsel og faglig udvikling
- Sikre, at gæsterne får en førsteklasses oplevelse – hver gang
- Overholde og optimere indtjenings- og omkostningsmål
- Varetage daglig drift: vagtplanlægning, bestilling, vedligehold m.m.
- Kvalitetssikre både retter, rutiner og arbejdsgange
- Kommunikere tydeligt og skabe gode samarbejder på tværs af huset
- Bevare struktur og overblik – også når tempoet er højt

HOS FRATELLI TILBYDER VI:

- En stærk og sammentømret arbejdsplads med dygtige kolleger
- En varieret hverdag, hvor du har stor indflydelse på din egen og teamets udvikling
- Et sundt, travlt og ambitiøst arbejdsmiljø med fokus på tillid og respekt
- En lederrolle med både ansvar og opbakning -
og masser af mulighed for at sætte dit præg

Er du klar til at tage styringen i køkkenet og være med til at løfte Fratelli til nye højder?
Så send en uopfordret ansøgning til os!