



Faglært kok, ernæringsassistent og elev søges til Hjørring Kro

Med genåbningen følger også fester og turister. Derfor søger vi nu mere køkkenpersonale til flere åbne stillinger. Bliv en del af et ungt og energisk team på en topmoderne kro, der sætter rammerne for alt fra en hyggelig middag i vores nyrenoverede restaurant til små og store fester i vores moderne selskabslokaler.

Åbne stillinger

- Faglært kok
- Faglært ernæringsassistent
- Kokke- eller ernæringsassistentelev

Vi tilbyder

- Fast vagtplan
- Fri hver anden weekend
- Mulighed for at sætte præg på menuer i samarbejde med vores souschef
- Godt arbejdsmiljø i et moderne køkken

Baggrund og profil

- Du er udlært kok eller ernæringsassistent eller ønsker at blive det
- Trives i et hektisk miljø og er klar på både á la carte og større selskaber
- Du tager ansvar og har faglig stolthed
- Ønsker at arbejde med det traditionelle danske køkken

Moderne kro med lange traditioner

På Hjørring Kro holder vi fast i det traditionelle danske køkken, men har ikke låst os dertil. Lige så vel som vores lokaler, er vores køkken også fulgt med tiden. Vi har hver dag åbent for á la carte i vores restaurant og byder mange gæster velkommen i en af vores to festsale. Køkkenet har en kapacitet til 1.000 kuverter og derfor bruges Hjørring Kro i dag også som leverandør til større arrangementer i hele Nordjylland.

Interesseret?

Har du spørgsmål til stillingen er du velkommen til at kontakte Lizzi A. Pedersen på tlf. 98925329 i hverdage mellem 7-16, eller på mail: info@hjoerringkro.dk.

Ansøgning samt CV sendes på mail til info@hjoerringkro.dk. Ansøgningerne bliver behandlet løbende.

