

Generalen i Tranekær - Pichardt's restauranter søger 2 dygtige kokke / cater til start 1 april eller senest til 1 maj.

Hvem gider laver mad efter traditioner og en gammel kokebog fra 1800 som har enkelhed, smagfuldhed, fuld udnyttelse af råvaren samt lokale produkter som sit udgangspunkt... det gør vi !

Vi er lidt specielle ude på Langeland, vi fandt en gammel kokebog skrevet af slotskokken på Tranekær i 1800tallet og med den som grundtanke laver vi personlig mad der får vores gæster til at nyde gourmet livet sammen med den gode historie om de lokale råvare og hvilket arbejde der kommer ud af vores faglige stolthed. Vores tema for 2019 er S.O.L. ☺

Hvem er vi ?

Vi er et godt team på 4 mand, noget forskellig i alder og indgangsvinkel til køkkenet men alle med en passion til at lave fantastisk mad og det ved vi kræver hårdt arbejde. Derfor mangler vi jer til at komme med friske input og forslag og løfte jeres af arbejdet så alle får en fed sommer. Vi har altid mange timer om sommeren, men det fordeler vi i samarbejder med hinanden og udover en periode.

2 stillinger!

Vi søger en faglært kok, med rod i det fransk/ danske køkken til vores specielle madkultur på Generalen. 37 timer pr. uge i gennemsnit, plus pause. Stillingen aftales som en helårs stilling.

Derudover søger vi en kok / cater ELLER MEGET KØKKENVANT, der primært arbejder i sæsonen fra 1 juni til 31 august fra 10.00 til 16.00 og har en enkelt aften vagt pr. uge på ca. 30 timer pr uge i gennemsnit.

Fagligt indhold!

For begge stillinger gælder det at du skal ha sans for detaljen samt ha fuldstændig styr på grundtilberedning og besidde et godt varemærke. Vi har skiftende menukort og det forventes at du kan bidrage konstruktivt til det nye menukort. Vi forstiller os at du har god faglig baggrund, er vant til at arbejde med de rå råvarer og har en markant holdning til dit fag og arbejdsmoral. Vi forstiller os at du kan arbejde selvstændigt og tager et medansvar for den daglige drift.

Arbejdsforhold

Vi tilbyder ordnet forhold, med en attraktiv løn efter kvalifikationer til begge stillinger der forhandles individuelt. Som kok i helårs stilling forventes en **effektiv arbejdstid på 160,33 pr. mån, fordelt ud på et år da vi er en sæson forretning**, plus pauser, samt evt. bonusordning og pension for rette medarbejder. Stillingen som kok /cater på 30 timer er en sæson stilling med ophør senest d.31 september, dog aftales ansættelsen nærmere.

Vagtplan lægges i samarbejde med dig. Du forventes at kunne deltage i fælles møde samt kunne arbejde i de andre restauranter efter anmodning. Vi tilbyder et godt fællesskab med gode og dygtige medarbejder og har div. personale tilbud samt arrangerer events for medarbejder.

Mulighed for lejlighed

Vi kan tilbyde vores medarbejder lejlighed i Tranekær by med entre, stue med alkove samt køkken og bad for en leje på 1200,0kr pr. mån excl forbrug.

Kontakt Restauratør Christian Pichardt for yderligere oplysninger. 31 24 84 54. Der SKAL indsendes en skriftlig ansøgning, mærket kok til: Pichardts@mail.dk eller Pichardt's Restauranter, næstebøllevej 5, 5953 Tranekær.

Pichardt's restauranter består af:

Pichardt's Selskabslokale i Svendborg som er vores flotte selskabsrestaurant med plads til 70 cov.

Restaurant Generalen i Tranekær, vores sommer forretning med plads til 200 gæster og det gode Danske/ Spanske Landkøkken. Åben hele sommeren, hele dagen og fredag, lørdag, søndag i resten af året.

Hotel lejligheder – B&B Tranekær – Ophold på landet i vores 7 lejligheder med plads til i alt 35 gæster.

Butik Pichardt på Generalen med sommer, sol og en masse gode vare, i både gastronomi samt køkkengrej.

Åbent dagligt mellem 10 og 16. hele året. Åben hele sommeren, hele dagen.

Drift af Tranekær slot selskabsafdeling, samt servicering af slottets gæster samt greveparret.

