

Udadvendt og passioneret køkkenchef søges til Hotel Arctic

Hvis du er en kompetent madhåndværker og kan være beslutningsdygtig i en afvekslende hverdag, hvor du samtidig skaber en uforglemmelig oplevelse for vores gæster, så er du den vi søger.

Hotel Arctic er beliggende i det naturskønne Ilulissat på Grønland, nord for polarcirklen med udsigt til de drivende isbjerge i Isfjorden. Du vil få mulighed for at udvikle retter og menuer baseret på de spændende grønlandske råvarer.

Vi søger en person, som har lyst til at udvikle madoplevelsen, er kreativ og visionær, løsningsorienteret og ikke mindst en god synlig leder.

Du kommer til at arbejde tæt sammen med resten af F&B ledelsesteamet, som vil have deres dagligdag i og omkring hotellet. Der vil være støtte til menuer, sammensætninger, kalkulationer og sparring i køkkenet.

I jobbet får du

- Frie tøjler – du bestemmer selv det meste i dit køkken
- Attraktiv arbejdsplads med god lønpakke
- Sundhedsforsikring
- Der stilles passende bolig til rådighed
- Årlig ferie/frirejse til Danmark
- Mulighed for at bygge på en restaurant i udvikling
- Arbejde kreativt med vores menuer og selskabspakker
- Personlig udvikling og et højt fagligt niveau
- Stort ansvar på et hotel der er fuld af gæster, året rundt

Om dig

- Du har minimum 3 års erfaring som leder i et køkken.
- Du har lyst til at arbejde i arktiske egne
- Du møder alle i køkkenet med respekt og tillid og sørger for at medarbejderne trives
- Du sørger for faglig udvikling med respekt for den enkelte medarbejders evner og potentiale
- Du skal være hjertet og omdrejningspunktet i køkkenet
- Du har altid har et stort overblik
- Du har et godt kendskab til Office pakken
- Du skal kunne have mange bolde i luften samtidig
- Du er en dygtig madhåndværker med sans for detaljen, udvikling og nyfortolkning af retter
- Du er loyal med en klar og tydelig kommunikationsevne



Hotel Arctic er verdens nordligst beliggende 4-stjernede hotel med 90 værelser, et 5-stjernet konferencecenter samt igangværende byggeprojekter på 7 nordlyshytter og 10 ferielejligheder. Hotel Arctic huser to restauranter, Brasserie Ulo og en kommende restaurant, som stadig er i konceptfasen, hvor du som køkkenchef arbejder tæt sammen med direktøren omkring det endelige resultat.

Restauranterne rummer alt fra store bryllupper til konferencer, hvor maden naturligvis skal tilpasses de forskellige gæster, udover á la carte til frokost og aften.

På hotellet er der også et bageri, et røgeri samt en delikatessebutik.

Nøgleordene er: ambitiøst - lokalt - autentisk

Hotel Arctic er 100 procent ejet af Grønlands nationale luftfartsselskab Air Greenland A/S, som igen er ejet Grønlands Selvstyre.

Stedet og omgivelserne:

Ilulissat er Grønlands største turistby beliggende ved den Unesco beskyttede Isfjord. Hvert år kommer tusinder af turister fra hele verden til Ilulissat, for at opleve den magiske natur og kultur. Sommeren emmer af lys, der er midnatssol fra ultimo maj til ultimo juli, hvor der bliver grillet og slappet af med et køligt glas bobler på terrassen.

Om vinteren er hotellet fyldt med gæster, der nyder den gastronomiske oplevelse, nordlyset, naturen og stemningen i det arktiske klima.

Vi afholder samtaler løbende, så tøv ikke med at sende os en mail.

Hvis du har spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Hoteldirektør Morten Nielsen på +299 538323 eller mn@hotel-arctic.gl

Ansøgning samt cv sendes til mn@hotel-arctic.gl

Vi glæder os til at høre fra dig.