

## LEDIG 100% STILLING SOM SOUS CHEF

BrimiBue er et lite hotell med 14 hotellrom som ligger midt i Lom sentrum. Restauranten vår er hjertet av bedriften, og vi legger stor stolthet i små og store måltidsopplevelser. For å kunne levere gode opplevelser, trenger man gode folk. Vi søker deg som vil bidra til dette, og som vil være med å heve oss til å bli enda bedre. Vi holder åpent nesten hele året, men har stengt fra jul til februar. Sommeren er hovedsesongen vår, og dermed den travleste tiden.

Vi lager mat etter sesong, og bytter meny omtrent fem ganger i året.

Vi ønsker deg hjertelig velkommen til en gastronomisk storfamilie som brenner for bransjen!

Vi søker deg som:

- Motiveres av å skape gode matopplevelser
- Har minimum 3 års relevant erfaring
- Er fleksibel og løsningsorientert
- Er ansvarsfull
- Har kokkefagbrev
- Har førerkort klasse B.
- Prater godt norsk
- Bidrar til et godt arbeidsmiljø

Arbeidsoppgavene dine vil blant annet være:

- Oppfølging og opplæring av lærlinger og kjøkkenpersonale
- Medansvar for lagerkontroll og innkjøp
- Kvalitetssikring av produksjon og service
- Menyplanlegging sammen med lederteam
- IK-mat

- Aktivt jobbe for å redusere matsvinn
- Hoveddelen av din daglige jobb vil være på kjøkkenet

Dette får du:

- Konkurransedyktig lønn
- Mye fri i perioder
- Jobbe med norske og lokale råvarer
- Jobbe i en liten, tett bedrift i utvikling, med store ambisjoner og sterk identitet
- Være en del av et arbeidsmiljø der alle må bidra til å skape gode opplevelser både for gjester og kollegaer

Arbeid på dagtid, kveldstid, ukedag og helg.

Vi er behjelpelige med å finne bosted i Lom dersom aktuelt.

Oppstart: ca. 10. mai eller etter avtale.

Søknad sendes til [tina@brimiland.no](mailto:tina@brimiland.no).