



Jørgensens Hotel søger Restaurantchef

Jørgensens Hotel er et moderne hotel med en lang historie foruden restaurant & bar samt udendørs terrasser, 59 værelser, møde- og konference faciliteter og smukke selskabslokaler beliggende på hovedstrøget i Horsens. Det Lichtenbergske Palæ fra 1744 har i flere hundrede år været det naturlige samlingssted for byens borgere og tilrejsende. Sådan skal det fortsat være.

Vil du være med til at udvikle et af Danmarks mest prestigefulde og historiske hoteller, så tilbyder vi en unik og sjældnen mulighed for at blive en del af Team Jørgensens Hotel.

Som restaurantchef har du det fulde ansvar for en omfattende restaurantdrift på hotellet. Ansvarsområdet fordeler sig over restaurant- og barområder, udendørs terrasser, selskaber samt møde og konferencer.

Du er en person, der altid går forrest med et godt eksempel over for dine kollegaer og deltager aktivt og naturligt i den daglige drift.

Stillingens ansvarsområder og opgaver er bl.a.:

- Du er synlig i restauranten og deltager i restaurantens operative drift.
- Du har ansvaret for en solid oplæring, træning og udvikling af personale.
- Du viser vejen og sikrer et højt og personligt serviceniveau til alle gæster på Jørgensens Hotel.
- Du har ansvaret for restaurantens daglige drift herunder personale, vedligehold af inventar, kvalitetskontrol og skaber en god relation til hotellets leverandører.
- Du optimerer og lægger vagtplaner.
- Du bidrager til at sikre, at afdelingen når sine budgetter.
- Du bidrager med en positiv tilgang til samarbejdet hotellets ledelse og direktion.
- Du forstår at skabe et godt og motiverende arbejdsmiljø i din afdeling.
Du bidrager med effektive arbejdsgange- og processer.

Profil:

- Du har et positiv sind samt udstråling og er en lederprofil med respekt, empati og ambitiøse forventninger til kollegaer og medarbejder.
- Du besidder en solid erfaring fra en lignende stilling.
- Du er selvstændig, struktureret og har et godt overblik.
- Ligeledes arbejder du resultatorienteret og professionelt.
- Du kan formulere dig på dansk og engelsk i skrift og tale.
- Kendskab til Oracle Symphony POS system er en fordel, men intet krav.



Virksomheden tilbyder:

- En udfordrende fremtid hvor du får mulighed for at være med i en spændende udvikling på et af Danmarks mest prestigefulde og historiske hoteller.
- En uformel tone i et effektivt og fokuseret miljø.
- Sundt arbejdsmiljø hvor respekt for gæster og kollegaer er i centrum.
- Vægt på "Frihed under ansvar" med løbende opfølgning og afstemning på gensidige krav og forventninger.
- Koncernen bag Jørgensens Hotel driver også Dragsholm Slot og Brdr. Price Restauranterne, hvorfor du vil indtræde i en veletableret organisation og administration.
- Løn- og ansættelsesvilkår modsvarer de stillede krav og forhandles individuelt.

Spørgsmål og ansøgning:

Har du spørgsmål til stillingen bedes du kontakte Jakob Teislev, Hotel Manager, Jørgensens Hotel. Ansøgningen stiles pr. mail til samme med emnet "Restaurantchef".

E-mail: job@jorgensens-hotel.dk

Ansøgningsfrist. Vi kalder løbende til samtale og ansætter, når vi har fundet den rette.

Tiltrædelse: Snarest muligt