

## Er du vores nye kok hos MIBpakhusene på Aarhus Ø?

**Brænder du for det gastronomiske univers og udviklingen heraf med særligt fokus på det kreative og innovative?  
Vi søger en udlært kok, der kan bidrage med:**

Klargøring og afvikling af menuerne til fester og arrangementer i og ude af huset. Du skal ligeledes deltage i menuplanlægning, egenkontrol, kvalitetskontrol og uddannelse af elever.

### Hvad forventer vi af dig?

- Du er udlært kok og har stor faglig erfaring fra andre køkkener.
- Du har sans for god orden og hygiejne i køkkenet.
- Du er omstillingsparat, fleksibel og klar på nye udfordringer.
- Du er arbejdsom, loyal og har lyst til at indgå i samarbejder med flere aktører.
- Du kan arbejde selvstændigt, struktureret og tage ansvar.
- Du er glad, smilende og kan lide at have mange bolde i luften.
- Du er nysgerrig, kreativ og yder en god service overfor gæsten.

### Arbejdsopgaver:

- Opbakning og daglig produktion af primært nordisk mad, men med inspiration fra hele verden
- Sparring og samarbejde med souschef og køkkenchef
- Afviklingen af selskaber og fester i og ud af huset for MIBpakhusene
- Udvikling af koncept og retter i samarbejde med MIB

### Hvad kan vi tilbyde?

- At du bliver respekteret og udfordret
- En god løn efter kvalifikation samt pensionsordning
- At du bliver en del af en stor og kreativ virksomhed med plads til udvikling og mulighed for et langvarigt samarbejde
- At arbejde med gode og spændene råvarer i sæson
- En spændende arbejdsplads fyldt med dygtige kollegaer i et ambitiøst arbejdsmiljø.

### Er du interesseref?

Har du spørgsmål til stillingen hos MIBpakhusene på Mariane Thomsens Gade 1 på Aarhus Ø, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef Simona Daskute på tlf. 24 61 95 68

Din ansøgning, CV samt vellignende billede skal sendes til køkkenchef på mail: [simona@mibpakhusene.dk](mailto:simona@mibpakhusene.dk).

MIBpakhusene er en del af MARTIN IB A/S – et gastronomisk univers.

Vi glæder os til at høre fra dig.