

KOK TIL MIB PAKHUSENE

MIB PAKHUSENES KANTINER PÅ AARHUS Ø SØGER EN KOK

MIBpakhuseene på Aarhus Ø servicerer dagligt cirka 750 frokostgæster fordelt på to kantiner. Vi er et godt sammentømret internationalt team på 12 mænd og kvinder, som dagligt sørger for en velsmagende og lækker frokostbuffet samt mødeforplejning til Pakhusenes beboere. Vi har to køkkener, som ligger tæt på hinanden ved MIBmadmarked og Restaurant FEAST.

VI TILBYDER:

- Attraktiv arbejdstid: kl. 07:00-15:00 mandag til fredag - intet weekendarbejde
- Et lækkert miljø på Aarhus Ø med mulighed for parkeringsplads, hvis du har bil
- Fornuftig løn efter kvalifikationer
- Pension og sundhedsforsikring efter 3 måneders ansættelse
- Mulighed for karriereudvikling i en spændende koncern i konstant udvikling

OM DIG:

- Du er uddannet kok eller har flere års erfaring som kok
- Du er team player og bidrager til et godt arbejdsmiljø
- Du tager ansvar, handler og er bevidst om detaljerne
- Du er serviceminded og trives i dialogen med kunderne
- Du må gerne have en international baggrund, blot du taler enten dansk eller flydende engelsk

Tiltrædelse: Senest 1. oktober 2024.

ER DET NOGET FOR DIG ELLER EN, DU KENDER?

Har du spørgsmål til stillingen hos MIBPAKHUSENE på Mariane Thomsens Gade på Aarhus Ø, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef, Panache Ramono på panache@martinib.dk.

Du er naturligvis også velkommen til blot at sende din ansøgning, CV og et vellignende billede til panache@martinib.dk.

LÆS MERE OM MARTIN IB A/S - www.martinib.dk

KOK TIL MIB PAKHUSENE

Looking for a job with attractive working hours in a good and healthy environment?

MIBpakhusene on Aarhus Ø serves approximately 750 lunch guests on a daily basis spread over two canteens. We are a well-knit international team of 12 men and women, who daily provide a tasty and delicious buffet lunch and catering for the tenants at Pakhusene.

WE OFFER:

- Attractive working hours: 07:00-15:00 Monday to Friday – no evening or weekend hours
- A lovely environment on Aarhus Ø with the possibility of a parking space if you have a car
- Salary according to qualifications
- Pension and health insurance after 3 months of employment
- Opportunities for career development in an exciting and constantly evolving company

ABOUT YOU:

- Qualification: You are a trained chef or have several years of experience as a chef
- You are a team player and contribute to a good working environment
- You take responsibility, act and are aware of the details
- You are service minded and thrive in your dialogue with the customers
- You may have an international background as long as you speak either Danish or fluent English

Starting date: Before October 1, 2024.

INTERESTED?

If you have any questions about the position at MIBPAKHUSENE on Mariane Thomsens Gade on Aarhus Ø, you are very welcome to contact head chef, Panache Ramono at panache@martinib.dk. Of course, you are also welcome to simply send your application, CV and a picture of yourself to panache@martinib.dk.
vis også velkommen til blot at sende din ansøgning, CV og et vellignende billede til panache@martinib.dk.

LEARN MORE ABOUT MARTIN IB A/S - www.martinib.dk