



Vil du være med til at forme og drive en unik restaurant i de skønneste omgivelser?

Chaya overtog i sommeren 2021 forpagtningen af caféen ved Ordrupgaard Musuem med plads til omkring 100 gæster. Museet havde her stået lukket for ombygning gennem 3,5 år for at tilbygge og udvide museet. I juni 2021 slog museum og caféen dørene op igen – her med Chaya som forpagter.

Vi søger en passioneret og resultatorienteret køkkenmedarbejder med tiltrædelse snarest. Vi er åbne for dialog angående, hvor mange timer stillingen skal oprettes til. Lønnen sættes ud fra erfaring.

Din rolle

I dit arbejde som køkkenmedarbejder vil du, i samarbejde med det øvrige team, have en væsentlig rolle i driften af restauranten. Dine daglige gøremål vil berøre opgaver som at bage, forberede morgenmad, frokost- og middagsretter samt rengøring i køkkenet. Du vil i tæt samarbejde med køkkenchefen sikre høj kvalitet i det, der bliver produceret i køkkenet – både til hverdag og til større arrangementer og events.

Vi søger

Vi søger en kvalitetsbevidst person med et stort overblik og øje for detaljen. Du synes om et arbejde i et højt tempo med mange mennesker omkring dig. Som køkkenmedarbejder skal du have et godt overblik, og kunne bevare roen selv i travle situationer. Du har tidligere erfaringer fra restaurationsbranchen, hvoraf uddannelse på området er en fordel.

Arbejdstiden ligger hovedsageligt i et tidsrum mellem kl. 9-17. Weekendarbejde vil hyppigt forekomme og er et must for at komme i betragtning. Vi forventer en vis fleksibilitet da vi i perioder har flere besøgende.

Vi tilbyder

Vi tilbyder et job med et stort ansvar og med gode udviklingsmuligheder i tevirksomheden Chaya, der står bag caféen ved Ordrupgaard Musuem. Chaya er en familiedrevet virksomhed med kvalitet og bæredygtighed i fokus. Vi sætter en dyd i godt værtskab, og går ikke på kompromis med kvaliteten selvom tempoet til tider er højt.

Konceptet for restauranten vil være en moderne og bæredygtig museumcafé med tid og plads til alle. Vi vil have fokus på enkel og delikat mad til den lille og store sult. Vi vil servere kvalitetsmad med det grønne i centrum og gøre stor brug af lokale og sæsonbaserede råvarer.

Ansøg her

Send din ansøgning og CV til Lærke Riedel Langvad på laerke@chaya.dk. For spørgsmål angående jobopslaget kan du kontakte os på telefon 39658898. Vi gennemgår ansøgninger og kalder til samtale løbende.

Du kan læse mere om Chaya på www.chaya.dk