



## DYGTIG OG ENGAGERET KØKKENCHEF SØGES TIL VORES NYE PRICE'S DINER I LYNGBY

Dygtig og engageret køkkenchef søges til vores nye Price's diner i Lyngby.

Arbejdssted: Lyngby

Ansøgningsfrist: Ønskes besat start marts

### ADAM OG JAMES FORTÆLLER:

Hos Price's diner hylder vi den klassiske Amerikansk 40/50'er diner og dens gode, gedigne og personlige betjening. Dineren er den hyggelige og lokale hverdagsrestaurant, et afslappet samlingspunkt hvor alle er velkomne. I køkkenet fortsætter vores hyldest af dineren med amerikansk "comfort food" - Chili con carne, burgers, steaks, salads, sandwiches og en række specialiteter. Vores diner er et unikt spisested med hjemmelavet mad af høj kvalitet, hvor vi tillader os at lege med ingredienserne og serveringerne. Price's diner er vores fortolkning af det amerikanske fænomen.

- Du syntes, at diner-konceptet er helt fantastisk og du har i forvejen kendskab til Brdr. Price.
- Du kan arbejde med og optimere eksisterende opskrifter samt tilføje nye gode idéer i samarbejde med Prices diner i Tivoli og Adam & James.
- Det ligger dig naturligt, at arbejde på tværs af faggrænserne: "Kokke, tjenere, opvaskere. Vi er ét hold!"

Restauranten har 100 indendørs pladser og 20 udendørs pladser samt take-away. Det forventes at gå stærkt på de travle dage, hvor vi vil servicere 300-400 gæster.

### VI FORVENTER AT:

- Du er faglært kok og har flere års erfaring fra lignende stillinger.
- Du har ordenssans og er stærk i køkkenadministration og økonomi.
- Ansvarsfølelse, struktur og kommunikation er rygraden i dit arbejde.
- Du lægger vægt på et sundt arbejdsmiljø og nyder at motiverer dine medarbejdere.
- Du bidrager med kvalitetsbevidsthed og en glæde ved dit arbejde, der vil afspejle sig i glade og tilfredse kollegaer.
- Som køkkenchef optræder du til enhver tid servicemindet og professionelt.
- Da du er en rollemodel for dine medarbejdere, kræver stillingen, at du er en meget synlig leder og del af den daglige drift.

### VI TILBYDER:

- Et attraktivt job på en spændende ny arbejdsplads.
- Du bliver en del af en stærk virksomhed i konstant udvikling.
- Et sundt arbejdsmiljø med udgangspunkt i gensidig respekt og den gode tone.
- Mulighed for personlig udvikling jvf. kurser.
- God løn efter kvalifikationer.
- Vi glæder os til at høre fra dig.

### KONTAKT:

Ansøgning med foto sendes til Restaurant manager Rasmus Camp på mail [rs@brdr-price.dk](mailto:rs@brdr-price.dk). Ansøgningen mærkes "Køkkenchef Lyngby". Ansøgningerne besvares løbende.

Yderligere spørgsmål vedr. stillingen rettes til ovenstående mail.

For mere information om koncept og menu: Besøg vores website: [www.brdr-price.dk/prices-diner](http://www.brdr-price.dk/prices-diner).