

# Brdr. Price

## TIVOLI

### KOK SØGES TIL BRDR. PRICE TIVOLI

Arbejdssted: Brdr. Price Tivoli / København  
Dygtig og engageret kok søges til Brdr. Price Tivoli.

Stillingen tilbydes fra d. 12. august 2019

Brdr. Price hylder den danske og franske madkunst og finder inspiration fra begge køkkener. Vi har et højt serviceniveau og vores køkken laver velsmagende, uformel og ærlig mad i Price- ånden med de bedste råvarer.

#### VORES FORVENTNINGER:

- Du er udlært kok med erfaring fra travle restauranter.
- Du kan arbejde selvstændig i køkken- og souschefs fravær.
- Du lægger vægt på et sundt arbejdsmiljø.
- Du behersker det danske sprog eller taler et flydende engelsk.
- Du bidrager med kvalitetsbevidsthed og en glæde ved dit arbejde, der vil afspejle sig i glade og tilfredse kollegaer.

#### VI TILBYDER:

- Et attraktivt job på en spændende arbejdsplads i Danmarks dejligste have.
- Du bliver en del af en stærk virksomhed i udvikling.
- Et sundt arbejdsmiljø med udgangspunkt i gensidig respekt og den gode tone.
- Mulighed for personlig udvikling og advancement.
- Løn efter kvalifikationer.
- Pension og Sundhedsordning.

#### KONTAKT

Ansøgning med foto sendes til Driftschef Anne Prip – [ap@brdr-price.dk](mailto:ap@brdr-price.dk).  
Ansøgningen mærkes "Kok".

Ansøgningerne besvares løbende. Yderligere spørgsmål vedr. stillingen rettes til ovenstående mail. Kun ansøgninger der opfylder ovenstående besvares.

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

Vi glæder os til at høre fra dig.

Brdr. Price Tivoli  
Vesterbrogade 3  
1630 København V  
[www.brdr-price.dk](http://www.brdr-price.dk)

# Brdr. Price

## TIVOLI

### CHEF POSITION FOR RESTAURANT BRDR. PRICE TIVOLI

Where: Brdr. Price Tivoli / Copenhagen  
Start date from 12th of August 2019

Brdr. Price celebrates Danish and French cuisine and finds inspiration from both kitchens. We have a high level of service and our kitchen makes tasty, informal and honest food in the Price Spirit with the best ingredients.

#### OUR EXPECTATIONS:

- You are a skilled Chef with a minimum of 3 year of prior cooking experience, preferably from large busy restaurants.
- You can work independently in the absence of Head- and Sous chef.
- You value a good work environment.
- You speak a fluent English.
- You contribute with quality awareness and a joy in your work that will reflect in happy and satisfied colleagues.

#### WHAT WE OFFER:

- An attractive job in an exciting workplace in Denmark's most beautiful garden.
- You become part of a strong company in development.
- A healthy working environment based on mutual respect and the good tone.
- Possibility of personal development and advancement.
- Salary for skills.
- Pension and Healthcare.

#### CONTACT

Forward your Application and questions to Driftschef Anne Prip - [ap@brdr-price.dk](mailto:ap@brdr-price.dk).  
Please add "Chef" in the subject line.

Applications are answered continuously. Further questions regarding the position are addressed to Anne Prip - [ap@brdr-price.dk](mailto:ap@brdr-price.dk). Only applications that meet the above requirements are answered.

For more information about concept and menu: Visit our website [www.brdr-price.dk](http://www.brdr-price.dk).

We are looking forward hearing from you.

**Brdr. Price Tivoli**  
**Vesterbrogade 3**  
**1630 København V**  
**[www.brdr-price.dk](http://www.brdr-price.dk)**