

Kok/madformidler

søges til VinCentralen i Skagen

Vil du være med til at skabe smagsoplevelser, events og madkoncepter i Skagen?

Vi søger en kok/madformidler, der brænder for mad, fødevarer og vin, og som har en solid grundviden kombineret med stor nysgerrighed og glæde ved at formidle det gode produkt. Du bliver ansvarlig for vores fysiske butik og køkken i Skagen, som din primære arbejdsplads, hvor du får mulighed for at styre, udvikle og producere madoplevelser til koncepter, events og smagninger.

Arbejdsopgaver

- Planlægning og produktion af menuer til smagninger, selskaber og events både i og ud af huset
- Udvikling og afvikling af smagninger, events og oplevelser
- Sortiment udvælgelse af delikatesser og formidling af disse
- Opsætning, dekoration og klargøring af delikatesseafdeling samt varemottagelse.
- Lave opskrifter og øvrigt materiale til vores SoMe-ansvarlig

Ansvarsområder

- Oprettelse og formidling af ugentlige/mdr. tilbuds- og salgskampagner
- Din egen import produktportefølje af fødevarer, som skal passes og formidles
- Egenkontrol for Køkkenafdelingen
- Let personaleansvar. Deltid til opvask, køkkenhjælp og rengøring

Vi tilbyder og stræber efter

- Et usnobbet og hyggeligt miljø, hvor vi møder kunderne i øjenhøjde, med rådgivning og formidling på højt niveau. Viden og knowhow omkring produkterne er et must
- At give god gæstservice og skabe oplevelser for vores kunder
- Vi skal være førende indenfor drikkevarer og delikatesser, udbudt i et fedt, nytænkende og dynamisk butikskoncept i et flot rustikt lokale
- Kvalitet er et nøgleord, hvad enten det er gæster til simple snacks eller private dining oplevelse
- Madmæssigt dækker vi over alt fra selskaber, tapaskoncepter, fællesspisninger, events, street-food boder, privat dining, lette menuer til smagninger og kokkeskole. Sjældent at dagene er ens!

Den rette kollega for os er:

- En dygtig kok, med erfaring og som kan lave velsmag
- Selvstændigt arbejdende, tager initiativ og har ordenssans
- Imødekommende, servicemindet og har glæde ved at møde mennesker
- Gerne vil lave og se resultater
- Udstyret med en markant grundviden omkring mad og fødevarer. Er nysgerrig på at lære nyt og har positive holdninger til økologi, biodiversitet og fødevaretrends samt madspild
- Du har gerne en baggrund fra restaurationsbranchen eller lign.
- Har rutine i sprog og IT

Praktisk information

- Arbejdstiden er i snit ca. 40 timer om ugen, disse ligger oftest i dagtimerne. Lidt flere timer om sommeren, lidt færre om vinteren. Timeregnskab føres. 6 ugers ferie med løn
- Forvent aftenarbejde ca. 2 dage pr. uge. Fri min. hver 3. lørdag (weekend)
- Vagtplanen er ret fleksibel og udarbejdes efter bookinger og events (Lang horisont)
- Der vil også være udenlandsture til producentbesøg og deltagelse i messer og lign.
- Løn efter kvalifikationer og aftale

Ansøgningsfrist

Vi holder løbende samtaler. Opstart ultimo maj eller primo august.

Kontakt ejer Henrik Tachau Kristensen for mere information.

henrik@ccwines.dk

Fiskergangen 12b, 9990 Skagen

3132 1648

vin.centralen.skagen@gmail.com

www.vincentralen.dk



VIN, SPRIT & DELI
VinCentralen
Skagen



coolwines



CC Wines

OM OS

Vi er et vinfirma med mere end 26 års erfaring i import og distribution af vin, primært til engrosmarkedet. I 2017 etablerede vi en fysisk butik kombineret med lager i Skagen samt webshop. I dag er virksomheden opdelt i tre forretningsområder, alle drevet fra Skagen.

VinCentralen

- Fysisk butik i Skagen
- Vinsmagninger og selskabslokaler under samme tag
- Køkken til catering og produktion til events og smagninger
- Fine Wine Center med fokus på unikke vine fra hele verden
- Årlig WineMakers Festival i Skagen med 20+ internationale producenter

Coolwines.dk

- Webshop til private kunder
- Fungerer samtidig som videns- og produktplatform for B2B-kunder

CC Wines

- Import og distribution til B2B og erhvervs-kunder

Vi importerer direkte fra mere end 60 vinproducenter verden over samt udvalgte fødevarerproducenter. Flere samarbejder har vi haft siden år 2000, og kvalitet og tætte relationer til producenterne er en kerneværdi. Vores sortiment er primært baseret på Cool Climate Wines, dvs. vine fra kølige vækstzoner, kendetegnet ved friskhed, elegance og stor finesse. Vi arbejder målrettet på at finde kommende stjerner og følge dem gennem hele deres kvalitetsudvikling.