

HEIA Røde Kors Opplevelser er først og fremst for mennesker som trenger tilrettelagt opphold. Våre steder er **Eidene på Tjøme, Merket i Valdres og Haraldvigen utenfor Kristiansand**. Røde Kors Sentrene AS har nylig endret profil til HEIA Røde Kors Opplevelser. Vår virksomhet utgjør en viktig del av Røde Kors sitt humanitære arbeid i Norge. På våre steder tilbyr vi ferie og opplevelser, kurs- og konferanseopphold, aktivitetsleir, leirskole og klasseseturer. Vår primærmålgruppe er mennesker som har behov for tilrettelegging av opphold og aktiviteter.

Kjøkkensjef/ assisterende kjøkkensjef

HEIA Røde Kors Opplevelser har som mål å være ledende innen aktiviteter og opplevelser for mennesker med behov for spesiell tilrettelegging. Heia Eidene ligger i naturskjønne omgivelser på Tjøme ca. 20 minutter fra Tønsberg. Eidene er en anerkjent leverandør til bedrifter og organisasjoner som ønsker å krydre kurs og møter med spennende aktiviteter og teamøvelser. Eidene har ofte arrangementer med servering i "Vikingstua" i skogen. Vi arrangerer strandfester for inntil 200 personer på stranda eller festmiddager inne i Færdersalen. Eidene har ca. 140 senger fordelt på 71 rom, ca. 17.000 gjestedøgn pr. år og kursfasiliteter for rundt 180 personer.

Som kjøkkensjef rapporterer du til senterleder. Stillingen er delt i administrative oppgaver og daglig arbeid på kjøkkenet. Du vil jobbe sammen med senterleder og de andre ansatte for å realisere strategier og planer som kan løfte Eidene til et nytt nivå. Kjøkkensjefen har et viktig ansvar for at maten alltid er en positiv del av oppholdet på Eidene.

Ansvar og arbeidsoppgaver:

- Din jobb er å organisere og videreutvikle den daglige driften av kjøkkenet og serveringsvirksomheten
- Du vil jobbe med HMS og kvalitetssikring, varebestillinger, lagerkontroll og produktutvikling
- Du vil ha personal- og budsjettansvar for egen avdeling
- Du vil være en del av Eidenes ledergruppe
- Du må påregne at arbeidstiden vil følge vår drift, noe som medfører arbeid også på kveldstid og i helger

Ønskede kvalifikasjoner og egenskaper:

Du...

- er en ambisiøs og dyktig fagperson med erfaring som kjøkkensjef, helst også erfaring fra selskapskjøkken
- er fleksibel, serviceorientert og forstår viktigheten av å sette kunden i fokus
- er kreativ og setter høye krav til kvalitet
- har godt humør, er omtenksum, inkluderende og løsningsorientert
- trives med tempo og håndterer mange mennesker og høy aktivitet med ro og smil

- har evnen til å se enkeltmennesker i en gruppe, uavhengig av eventuelle funksjonshemminger
- er flink til å iverksette – og til å gjennomføre
- er strukturert og ryddig og liker å organisere og planlegge jobben din
- har økonomisk forståelse
- snakker norsk

Vi...

- byr på spennende oppgaver i et selskap i positiv utvikling
- tilbyr konkurransedyktige betingelser

Ved spørsmål kontakter du daglig leder på Eidene Petter Johansen på 40 63 43 60 eller F&B manager Norman Both på 90 07 57 59. Vi imøteser din søknad med CV til: petter.johansen@redcross.no