



Erfarne tjenere og tjenerafløserere

A la carte og selskab

Du har masser af erfaring med servering. Du skal være nysgerrig (både mht. mad, øl og mennesker) Arbejds miljøet er uformelt og vi lægger stor vægt på godt humør, ansvarlighed og fleksibilitet.

Du får glade og dygtige kolleger, der som dig fremelsker positive oplevelser og for vores gæster. Smil det smitter. Vi har rammerne og atmosfæren til hygge, god mad og håndbrygget øl. Stemningen sørger du og gæsterne for.

Vi har stor fokus på uddannelse af vores personale indenfor mad, øl og tjenerkundskaber.

Fuldtidstjenere har 3-4 vagtskema og afløserere har, så vidt muligt, faste vagter. Flexibilitet tilbydes og forventes. Vi aflønner efter evner og indsats. Der er pensionsordning og sygeforsikring.

Vores menukort og øltyper kan ses på: www.bryggeriskovlyst.dk

Er dette noget for dig, så bedes jobansøgning venligst sendes til info@bryggeriskovlyst.dk

Lidt om os:

Skovlyst har lange traditioner bag sig. Siden år 1893 har det gamle traktørsted dannet ramme om mange udflugter og skovture. I dag står Bryggeri Skovlyst nyindrettet med restaurant, brygstue, bryghus, selskabs- og mødelokaler, udendørsarealer og legeplads til de små, som vi er stolte af at vise frem og byde velkommen til.

Bryggeri Skovlyst ligger idyllisk midt i Hareskoven. Det er herfra, vi får inspiration, ideer og energi til at frembringe den gode smag i mad og øl. Dette arbejde har resulteret i anerkendelse, priser og gode anmeldelser for både maden og øllet.



Smørrebrødsjomfru

Du kommer til at arbejde i et køkken som laver alt fra bunden. Vi går ikke på kompromis med kvaliteten, vi søger hele tiden at udvikle traditionsbunden mad og vi udfordrer os selv ved at finde "nye" råvarer fra bryggeriet og skoven. Det kolde køkken tilbereder både vores traditionelle smørrebrød og det mere moderne. Køkkenet tilbereder alt fra grunden og årstiderne afspejles altid i maden. Rugbrødet er hjemmebagt med vores Havre Stout, agurkerne er håndskårede og syltede.

Vi forventer, at du er uddannet smørrebrødsjomfru med erfaring inden for a la carte. Du skal være med til at bibeholde og højne det faglige niveau.

Vagtplan med hver anden weekend fri, arbejdstiden er fra 8-16.30.

Fleksibilitet tilbydes og forventes. Vi aflønner efter evner og indsats. Der er pensionsordning og sygeforsikring.

Er dette noget for dig, så bedes jobansøgning venligst sendes til køkkenchef Kim Jensen: kj@bryggeriskovlyst.dk

Du er også velkommen til at ringe på tlf. 44 36 03 73 og høre mere om jobbet.

Lidt om os:

Siden år 1893 har det gamle traktørsted Skovlyst dannet ramme om mange udflugter og skovture. I dag står Bryggeri Skovlyst nyindrettet med restaurant, brygstue, bryghus, selskabs- og mødelokaler, udendørsarealer og legeplads til de små, som vi er stolte af at vise frem og byde velkommen til. Vi ønsker at være et sted for hele familien til både hverdag og fest, samt være virksomhedens mødested ved formelle og uformelle sammenkomster.

Bryggeri Skovlyst ligger idyllisk midt i Hareskoven. Skovens ressourcer anvender vi både i maden og øllet. Vi er ca. 75 medarbejder (del- og fuldtid) og omsætter for ca. 30 mio. kr. om året. Virksomheden har været og er fortsat præget af voldsom stigende aktivitet siden åbningen i år 2004.