



MYRKDALEN HOTEL

VOSS / NORWAY

Norway's best AS har i over 20 år posisjonert Flåm med Flåmsbana og Nærøyfjorden til eit av dei største turistreisemåla i Noreg. I dag har selskapet aktivitet i Flåm, Aurland, Myrkdalen, Geiranger, Lysefjorden, Hjørundfjorden, Hardanger, Lofoten og Narvik. Norway's best AS er eigd av Aurland Ressursutvikling som i 2019 hadde ein omsetnad på over NOK 1 mrd, meir enn 500 heilårs- og deltidstilsette og 1,7 millionar gjester. Aurland Ressursutvikling eig Myrkdalen Fjellandsby 100%, 50% av Flåmsbana, 50% av The Fjords og 33,5% av Arctic Train. I tillegg eig og driftar selskapet fire hotell, 14 restaurantar og bakerikonsept. Me driv suvenirbutikk med nettbutikk og Flåmsbanamuseet. I Norway's best AS verdset me naturen, miljøet og dei lokalsamfunna me opererer i. Ved å gjera vårt yttarste for å redusere vår miljøpåverknad og støtte opp rundt lokal verdiskaping, ynskjer me å vera ein positiv bidragsytar til eit betre samfunn både lokalt og globalt og bidra til å ta reiselivsnæringa i ein meir berekraftig retning. Våre tilsette er kjernen i verksemda og me ynskjer å skape eit inkluderande og likestilt miljø med trygge arbeidsplassar.

Til å styrke leiinga til restaurant & bar avdelingane ved Myrkdalen Hotel, søker me no etter to

Assisterande Restaurantsjef (ar)

Myrkdalen Hotel på Voss er meir enn berre eit fullservice hotel. Me er ein fjelldestinasjon med mange aktivitetar og arrangement som går gjennom alle sesongar med eit breidd kundesegment. På Myrkdalen Hotel vert du ein del av eit engasjert og kunnskapsrik team, og du vert ein synleg person i vårt team som står i front for at gjestane får ei oppleving av noko meir enn berre ei overnatting. Restaurant- og bar avdelingane våre omfamnar i dag 9 forskjellige F&B konsept.

Sentrale ansvarsområde:

- **Delt ansvarsområde for begge stillingar:**
 - Tilsetjing av tilsette i samråd med hotellets restaurantsjef
 - Opplæring og utvikling av avdelinganes tilsette
 - Opplæring og oppfølging av bedriftas kvalitetsstandardar
 - Deltaking i operativ drift i tråd med aktivitetsnivå og behov
- **Assisterande restaurantsjef med fylgjande hovudansvar:**
 - Laga vaktlister i tråd med aktivitetsnivå, og vedtekne budsjett
 - Handtering av restaurant bestillingar
 - Effektiv koordinering av drift mellom avdelingane

Torggata 14, 5713 Vossestrand | Tlf: 47 47 16 00

post@myrkdalenhotel.no | www.myrkdalen.no

Org.Nr. 982 897 424





MYRKDALEN HOTEL

VOSS / NORWAY

- **Assisterende restaurantsjef** med fylgjande hovudansvar:
 - Oppfølging av IK-alkohol, reinhaldrutinar og tryggleik
 - Varebestilling, -mottak og -teljing
 - Superbrukar for bedriftas POS system, digitale bestillings system og varestyrings system

Ønskede kvalifikasjonar og eigenskapar:

- Erfaring frå liknande stilling er ein fordel, men ikkje påkravd
- Leiarerfaring frå liknande stilling er ein fordel, men ikkje påkravd
- Tidlegare erfaring som superbrukar for POS system og andre relevante digitale system er ei føresetnad
- Fagleg tyngde og interesse for mat og vin
- Formell utdanning innafor restaurant- og bar fag er en fordel, men ikkje påkravd
- Gode norsk (skandinavisk) og engelsk kunnskap
- Du er en trygg leder som evner å motivere og inspirere andre
- Du har gode samarbeidsevner og bidrar til et godt arbeidsklima i egne avdelingar, og på tvers av avdelingane
- Du er serviceinnstilt og trivest i vertskapsrolla
- Du er fagleg dyktig, og er opptatt av å levere høy kvalitet
- Som operativ leder trivest du ute blant gjestene og er tilgjengeleg for de tilsette
- Utåtvend og imøtekommande
- Stå på humør, positiv til utfordringar og vant med høg arbeidstempo
- Resultat- og løysningsorientert
- Gode organisatoriske eigenskapar
- Kunne arbeide sjølvstendig så vel som i team

Me kan tilby:

- Spannande og utfordrande jobb med ansvar for å lede og vidareutvikle våre restaurant- og bar avdelingar
- Konkurransedyktige vilkår
- Fast stilling i 100%
- Hjelp med bustad i startfasen

Ytterlegare informasjon får du ved å kontakte admin direktør **Knut Kettermann** på tlf. 975 82 420

Søknaden sendes til e-post: kk@myrkdalenhotel.no

Søknadsfrist: 06. mai 2022