

## Hotel Arctic søger en eventyrlysten innovativ kok!

Verdens nordligst beliggende 4-stjernede hotel med 5-stjernet konferencecenter.

Hotel Arctic ligger i første række ud til Ilulissat Isfjord, der er på UNESCO's verdensarvliste.

Vi søger, en faglært og innovativ kollega til en af hotellet 2 restauranter - det internationale gourmet Brasserie Ulo og spisestedet Arctic Winebar.

Din primære opgave funktion vil blive i Brasserie Ulo, hvor vi lægger stor vægt på anvendelsen af lokale råvarer, såsom hval, hellefisk, havkat, sæl, snekrabbe, moskus og rensdyr. Du bliver en vigtig del af et kreativt og detaljeorienteret team i køkkenet på landets førende gourmetrestaurant.

Vi forventer, at du har erfaring fra a la carte køkkenet, og arbejder struktureret.

---

### Arbejdsopgaver

- Du er uddannet kok og nysgerrig på dit fag
- Du er kvalitetsbevidst og stræber efter gode resultater
- Du er kreativ og ansvarsbevidst
- Du har en positiv indstilling og går ind for dialog og samarbejde.

Løn efter kvalifikationer og erfaring. Møbleret bolig stilles til rådighed efter gældende regler, ligesom der sørges for rejseomkostninger i forbindelse med tiltrædelsen.

Stillingen er bestemt inden for rækkevidde for dig, der vil have en oplevelse for livet.

---

Hotel Arctic består i dag af 90 velindrettede værelser, 5 igloer, 2 restauranter samt et 5-stjernede kursus- og konferencecenter.



Se alle ledige stillinger på: [hotelarctic.com/ledige-jobs](https://hotelarctic.com/ledige-jobs)



**Ansøgning, referencer og kopi af eksamensbeviser sendes til:**  
CMalchow@hotel-arctic.gl

Har du spørgsmål til stillingen er du velkommen til at ringe til køkkenchef  
Casper Malchow på telefon: **+299 56 43 20**