

## Dansk Arkitektur Center søger dygtig og ambitiøs køkkenchef

Dansk Arkitektur Center (DAC) søger en ambitiøs og visionær køkkenchef til at lede et team af tre faglærte kokke (inklusive dig selv) i DAC Cafe, Meeting & Events.

DAC ligger i BLOX på Københavns havnefront, og er på vej mod at blive en af byens must-see-kulturattraktioner inden for arkitektur og design. DACs cafe og mødefaciliteter ligger øverst i bygningen med store terrasser og en helt unik udsigt.

DACs vision er at skabe oplevelser for danskere og turister, der vil mærke og forstå, hvordan arkitektur skaber rammerne for vores liv. En del af den oplevelse er et spisested i konstant udvikling med moderne mad, der udfordrer alle sanser.

Som køkkenchef har du dels ansvaret for, hvad cafeens køkken tilbyder DACs besøgende dagligt, også nogle aftener, dels for tilbuddet til DACs mange møde- og konferencegæster, der ofte ankommer tidligt og slutter sent.

Køkkenchefen refererer til DACs Head of Commercial Operations, der sammen med kokketeamet bliver din sparringspartner på koncepter og oplevelser til DACs forskellige målgrupper. Det er også en vigtig opgave at sikre og opretholde kvaliteten i køkkenet både når det gælder råvarer og den enkelte tallerken.

DAC er et dynamisk sted med mange og skiftende aktiviteter året igennem. Vi løber stærkt til tider, og forventer af dig, at du kan lede teamet igennem de travle perioder sikkert og med overblik. Derfor tror vi, du har nogle års erfaring som leder i køkkenet allerede, formodentlig fra en restaurant i gourmetsegmentet. Nu er du klar til at sætte dit personlige præg på menu og tallerken med et køkken, der overrasker og begejstrer et kræsent, stilbevidst publikum.

### Hvem er vi?

Vi er et lille team i køkkenet, bestående af dig som køkkenchef og et fagligt stærkt hold af 2 kokke.

Vi er engagerede og kreative, og holder af at forkæle gæsterne.

Vi er ambitiøse og ønsker at DAC Cafe, Meeting & Events placerer sig blandt landets bedste spisesteder i kategorien.

### Hvad kan du forvente?

- Et godt arbejdsmiljø, hvor vi hjælper og respekterer hinanden.
- En ansvarsfuld stilling med mulighed for at gøre en forskel i et spændende og innovativt køkken.

### Hvad forventer vi?

- Du er (på nippet til at blive) en af Danmarks bedste kokke.
- Du er en sikker leder, der også selv tager fat.
- Du har erfaring som køkkenchef på en restaurant, gerne i gourmetklassen.
- Du har lyst til at gøre en forskel for husets gæster og dine kollegaer.
- Du har erfaring med indkøb og sourcing og tager ansvar for at holde en bæredygtig profil i køkkenet.
- Stillingen som køkkenchef er på fuld tid så du skal være indstillet på fleksible arbejdstider, inklusive weekend- og aftenarbejde.

**Sådan søger du:**

Send din ansøgning til [job@dac](mailto:job@dac) mrk: Chefkok

Vi forestiller os at du kan tiltræde pr 1. februar 2021, men venter også gerne på den rette.

Har du spørgsmål til stillingen, kan du kontakte Head of Commercial Operations Christina Oppermann, [cop@dac.dk](mailto:cop@dac.dk) eller +45 3169 7175