Kok til Brdr. Price i Tivoli

Frist:
29-11-2026

Kontaktperson:
Mihály Zoltán Fekete

Faglig stolthed, klassisk håndværk og høj kvalitet.

Brdr. Price i Tivoli søger en dygtig og engageret kok til en deltidsstilling i vores vintersæson (13. november til 3. januar). Vi leder efter en faglige profil, der brænder for klassiske retter, solide teknikker og velsmag – og som trives i et travlt og professionelt køkken med høje standarder.
Som en del af NoHo Partners bliver du en del af en ikonisk restaurant midt i Tivoli, hvor kvalitet, ordentlighed og gode gæsteoplevelser går hånd i hånd.

Om rollen
Som kok hos Brdr. Price bliver du en vigtig del af et større køkkenteam, der arbejder tæt sammen om at levere høj kvalitet – hver dag og til hver service. Du arbejder efter et fastlagt køkkenkoncept udviklet i samarbejde med Adam og James Price, og din fornemste opgave er at sikre velsmag, præcision og stabilitet på din station.

Dine ansvarsområder
•Tilberedning af retter efter fastlagte opskrifter og kvalitetsstandarder.
•Sikre høj faglig kvalitet, korrekt teknik og stabil eksekvering.
•Samarbejde tæt med resten af køkkenet for at sikre et effektivt service flow.
•Bidrage til et godt arbejdsmiljø med respekt, ordentlighed og samarbejde.
•Overholdelse af hygiejne-, sikkerheds- og egenkontrolprocedurer.
•Struktur og orden på din station før, under og efter service.
•Positiv deltagelse i teamet og restaurantens driftsniveau.

Hvem er du?
•Uddannet kok eller har solid erfaring som kok i et travlt køkken.
•Erfaring med smørrebrød og koldkøkken er en fordel.
•Stolt af dit håndværk og stærk i klassiske teknikker.
•Arbejder struktureret, stabilt og med fokus på detaljen.
•Trives i et miljø med højt tempo, samarbejde og klare standarder.
•Positiv, ordentlig og god til at arbejde i et professionelt team.
•Har lyst til at arbejde loyalt efter et fastlagt koncept og menulinje.

Vi tilbyder
•En vigtig rolle i en af Tivolis mest besøgte og ikoniske restauranter.
•Et professionelt og velorganiseret arbejdsmiljø.
•Et stærkt team, hvor samarbejde og faglighed vægtes højt.
•Løn efter kvalifikationer.
•Pension & sundhedsforsikring (for berettigede stillinger)
•Medarbejderfordele som bl.a. inkluderer 30% personalerabat til dig og op til 3 venner på alle NoHo Partners' restauranter og barer i Danmark.
•Sociale arrangementer og gode kollegiale fællesskaber.
•Grundig oplæring og træning i konceptet.

Om Brdr. Price i Tivoli
Restauranten rummer ca. 250 gæster og ligger centralt med udsigt til Tivolis store scene.
Vi har et bredt gæstemix og høj volumen gennem hele sæsonen, hvilket gør køkkenet til

en dynamisk og lærerig arbejdsplads for dig, der trives i et aktivt miljø.

Klar til at blive en del af teamet?
Hvis du elsker godt håndværk, klassisk madlavning og et stærkt fællesskab i køkkenet, så vil vi meget gerne høre fra dig.

Send din ansøgning og dit CV nu.

Vi afholder løbende samtaler ogforbeholder os retten til at afkorte processenhvis den rette kandidat dukker op.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Køkkenchef, Mike Zoltán Fekete på Mike@brdrprice-tivoli.dk

Ansøgninger modtages udelukkende via linket.