



Vakkert beliggende i Holmenkollen, som kongsgården i eventyret - med ryggfeste i skogen og blikket vendt mot daler og fjerntliggende åser. Samtidig bare noen kilometer fra byen.

Lysebu er utviklet til det ypperste når det gjelder kvalitet, bekvemmelighet og estetikk. Et gjennomført fokus på detaljer skaper den helheten som gjør Lysebu til Lysebu. Den kan ikke beskrives. Den må oppleves.

## Lysebu søker hovmester

Lysebu er kjent for sitt kjøkken og vinkjeller, og har siden 2005 mottatt prisen "Best of Award of Excellence" av magasinet Wine Spectator. Våre restaurant og selskapslokaler tar alt fra 2- 150 gjester med tilknyttende bar og salonger. Hotellet har 85 værelser, hvorav 21 enkeltrom, 28 dobbeltrom og 36 suiter. I tillegg har Lysebu 20 møte- og konferanserom.

### *Ønskede kvalifikasjoner:*

- Meget gode faglige kvalifikasjoner
- Erfaring fra "fine dining" og selskapsservering
- Erfaring fra personalledelse
- Gode samarbeidsevner og motivasjon for teamarbeid
- Erfaring fra lignende arbeid
- En fordel, men ikke et krav - sommerlier utdannelse

Stillingen har personalansvar for alle ansatte i restauranten, ansvar for den daglige restaurantvirksomheten og øvrige selskapsarrangementer. Den optimale søker ønsker å arbeide operativt i en av Norges beste restauranter, har stor arbeidskapasitet og fortsatt ønske om utvikling. Ønsket alder 25- 35 år.

Vi kan tilby en interessant og utfordrende stilling i et ungt miljø med høyt faglig nivå.  
Lønns- og arbeidsbetingelser etter avtale.

Skriftlig søknad med attester og referanser sendes til [restaurantsjef@lysebu.com](mailto:restaurantsjef@lysebu.com) eller  
Lysebu, Pb 109 Holmenkollen, 0712 Oslo  
Att: Hanna Mattsson

For ytterligere spørsmål vedr. stillingen, ta kontakt med restaurantsjef Hanna Mattsson - tlf: 21 51 10 00

Generell informasjon om hotellet - [www.lysebu.com](http://www.lysebu.com)

