

**Vi växer som aldrig förr, vill du också arbeta i ett av Göteborgs största restaurangbolag?** Chalmers Konferens & Restauranger bedriver konferens- och restaurangverksamhet på Chalmers Campus Johanneberg och Campus Lindholmen. Bolagen innefattar tillsammans 22 restaurangenheter, två av Göteborgs största konferensanläggningar, företagsreceptioner, cateringverksamhet och vi anordnar middagar och events för upp till 1000 gäster. Detta gör oss till en totalleverantör av högkvalitativ mat och service på de båda anläggningarna.

Vi erbjuder en rolig och omväxlande arbetsplats i en spännande arbetsmiljö. Vi är medlemmar i Visita och följer självklart gällande kollektivavtal och lagar. Vi är måna om att vår personal skall trivas hos oss och för att bidra till detta erbjuder vi en rad förmåner till våra medarbetare, t.ex. ett generöst friskvårdsbidrag, företagshälsovård, rabatt på gymkedjor, många möjligheter till kompetensutveckling, roliga teamaktiviteter och bra rabatter i våra restauranger, caféer och i vår butik. Är du vår nya medarbetare?

## Arbetsplats

Chalmers Konferens & Restaurang Johanneberg

## Arbetsuppgifter

Du blir en viktig del av vår produktionsavdelning som idag består av 17 personer. Du kommer att arbeta med matlagning inom alla våra koncept. Vi serverar dagligen ca 1000 luncher och vi producerar mat till konferenser, banketter, middagar och till våra caféer mm.

Ditt huvudansvar att planera och producera mat till arrangemang och catering. Du är personen som leder och fördelar arbetsuppgifter (tillsammans med Souschef/Köksmästare) under bankett arrangemang, samt då planera arbetet, före, under och efter arrangemanget. Du är även den som är ansvarig för att specialkost blir rätt tillagad under catering/bankett arrangemang.

Arbetstiden är mestadels förlagd dagtid måndag-fredag men arbete på kvällar & helger är vanligt förekommande.

## Kvalifikationer

Restaurangskola eller liknande utbildning är ett krav och du bör ha minst 5 års dokumenterad yrkeserfarenhet. Som person är du positiv, serviceinriktad och har lätt för att samarbeta med andra. Arbetet ställer höga krav på noggrannhet, flexibilitet och eget ansvar. Under vissa perioder har vi väldigt mycket att göra varför det är viktigt att du kan hantera stressiga situationer och kunna arbeta i ett högt tempo.

# Chalmers

konferens och restauranger

## Egenskaper

Vi söker dig som har ett genuint matintresse och gillar att jobba i ett högt tempo. Du gillar att utveckla och att utvecklas samt har förmågan att skapa delaktighet och att leda verksamheten mot uppsatta mål.

## Ansökan

Vi tar endast emot ansökningar via mail [jobb@chalmerskonferens.se](mailto:jobb@chalmerskonferens.se) senast 2018-03-19. Intervjuer sker löpande vilket kan innebära att tjänsten tillsätts innan ansökningstiden har gått ut så vänta inte med din ansökan. Skriv "1:e Kock Arrangemang & Catering Johanneberg" i ämnesraden.

## Anställningsform

Tillsvidareanställning 100 % med årsarbetstid.  
Vi tillämpar 6 månaders provanställning.

## Lön

Enligt avtal

## Tillträde

2017-03-26 eller enligt överenskommelse

## Kontaktpersoner

För frågor om tjänsten, kontakta Köksmästare Peter Olsson  
[Peter.Olsson@chalmerskonferens.se](mailto:Peter.Olsson@chalmerskonferens.se), 031-7723955 eller Daniel Luoto  
[Daniel.Luoto@chalmerskonferens.se](mailto:Daniel.Luoto@chalmerskonferens.se), 031-7723910.

Besök gärna vår hemsida [www.chalmerskonferens.se](http://www.chalmerskonferens.se) för mer information om oss.

Välkommen med din ansökan!