



Köksmästare Universeum

Vill du också arbeta i ett av Göteborgs mest expansiva restaurangbolag?

Chalmers Konferens & Restauranger bedriver konferens- och restaurangverksamhet på Chalmers Campus Johanneberg, Campus Lindholmen/Lindholmen Science Park och från 2021 Universeum, vilket innefattar totalt 24 restaurangenheter, två av Göteborgs största konferensanläggningar, företagsreceptioner och cateringverksamhet.

För att trivas, utvecklas och passa in i vårt företag behöver du identifiera dig med våra tre kärnvärden som vi valt med omsorg; **Pålitlig, Personlig och Passionerad**. Innebörden av dessa knyter an till vårt uppdrag, ursprung och historia då vi ägs av Chalmers Studentkår och bedriver verksamheten med studentnytta i fokus.

Vi är leveranssäkra (även när omvärlden kring oss stormar) och med fingertoppkänsla anpassar vi vår service till alla våra gäster och intressenter. Våra medarbetare ges mandat och förtroende att lösa gästers behov och önskemål. Vi älskar mångfald genom olika personliga egenskaper, övertygelser och värderingar hos både kollegor och gäster där vi möter alla med respekt och förståelse och vi anpassar oss efter situationen och vem vi möter.

Hos oss kan du förvänta dig att dina kollegor tar ett personligt ägandeskap över situationer som uppstår, vi hänvisar inte vidare till "någon annan". Vi som jobbar här väljer att komma till jobbet passionerade och är stolta över vårt yrke och vad vi gör på jobbet. Genom vår passion för mat & dryck, möten, service och upplevelser skapar vi glädje, engagemang och en bättre vardag för varandra och människor vi möter.

Arbetsuppgifter

Du är ansvarig för köket och all matproduktion. Som köksmästare får du få en ledande roll som operativt ansvarig i produktion med målsättningen att driva, utveckla och kvalitetssäkra verksamheten i alla dess delar. Verksamheten består idag av en restaurang och ett café. Större arrangemang och konferenser kommer att genomföras i hela byggnaden. Universeums högsäsong är framför allt under sommaren samt över jul & nyår.

Övriga ansvar; Personalansvar, menyplanering, inköp, HACCP, inventering samt ekonomisk uppföljning.

Du rapporterar till Produktionschef.

Kvalifikationer

Vi söker dig som har ett genuint intresse av mat i alla dess former och volymer. Du skall vara prestigelös och ha ett tydligt fokus på hållbarhet och miljö.

Du har ett meriterande CV från större verksamheter med flertalet avdelningar. Du har varit arbetsledande i likvärdig befattning och har alltid kvalitet i fokus. Arbetet ställer höga krav på noggrannhet, flexibilitet och samarbetsförmåga.



Som person är du trygg i dig själv och i din chefsroll. Du har ett kommunikativt ledarskap och förmåga att skapa teamkänsla och tillföra entusiasm. Du har lätt för att arbeta i nära samverkan med andra, men det är också viktigt att du kan arbeta självständigt - att du är strukturerad och kan ta egna initiativ.

Eftersom det förekommer en hel del gästkontakt är det viktigt att du är serviceminded och har ett trevligt bemötande. Under vissa perioder så kommer vi att ha väldigt mycket att göra. Därför är det viktigt att du kan hantera stressiga situationer och då kunna arbeta i ett högt tempo.

Ansökan

Vi tar endast emot ansökningar via mail rekrytering@chalmerskonferens.se senast 2021-05-23. Intervjuer sker löpande vilket kan innebära att tjänsten tillsätts innan ansökningstiden har gått ut så vänta inte med din ansökan. Skriv " Köksmästare Universeum" i ämnesraden.

Anställningsform

Tillsvidare, vi tillämpar 6 månaders provanställning

Heltid, Tjänsteman

Lön

Enligt överenskommelse

Tillträde

2021-06-01 eller enligt överenskommelse

Kontaktpersoner

För frågor om tjänsten, kontakta Produktionschef Stefan Wärmell 031-772 3937

stefan.warmell@chalmerskonferens.se

Besök gärna vår hemsida www.chalmerskonferens.se för mer information om oss.

Välkommen med din ansökan!