



## Vi söker nu en sous chef till J.A Pripps, puben mitt i Kårhuset!

### Energi och glädje smittar av sig!! Vi vill att du smittar oss och våra gäster!!

Chalmers Konferens & Restauranger är trots året som passerat ett expansivt bolag. Vi finns på ett flertal ställen i stan, Chalmers Campus Johanneberg & Lindholmen Science Park, Universeum, Chalmerska huset och Wijkanders. Totalt sett driver vi 24 restaurangenheter, två av Göteborgs största konferensanläggningar, butik, företagsreceptioner samt cateringverksamhet. Att expandera och växa ställer krav på oss som företag, inte minst när det gäller hållbarhet. Vi vill jobba med ett hållbart ledarskap, en hållbar arbetsmiljö och en hållbar miljöpåverkan. Vi menar att vi jobbar med hållbarhet på riktigt och vi vill därför att alla som jobbar hos oss ska tycka att det är lika viktigt.

Vi söker dig som kan känna igen dig och bli nyfiken på vad våra kärnvärden har för betydelse för oss;

**Pålitlig, Personlig och Passionerad.** Har vi väckt din nyfikenhet? Vi är nyfikna på dig.

### Arbetsuppgifter

Du blir en viktig del av vår produktionsavdelning på Johanneberg. Du kommer att arbeta med matlagning inom alla våra koncept, dock med ansvar i vår pub J. A Pripps där vi serverar lunch och kvällsmeny. Du skall vara ansvarig för menyer, koncept och personal tillsammans med Köksmästare. Arbetet inom produktion innebär också en hel del gästkontakt. Du skall möta, se och ta väl hand om kollegor och gäster. Arbetstiden är varierande och innebär arbete på både dagtid, kvällar och helger.

### Kvalifikationer

Vi söker dig som har ett genuint intresse av mat och gillar att jobba i ett högt tempo. Restaurangskola eller liknande utbildning är ett krav och du bör ha minst 3 års dokumenterad yrkeserfarenhet. Som person är du positiv, stresstålig, serviceinriktad och har lätt för att samarbeta med andra människor. 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.

Du har förståelse för att du är en del av en helhet och därför är oerhört viktig för dina kollegor och våra gäster.

Ansök via mejl på [jobb@chalmerskonferens.se](mailto:jobb@chalmerskonferens.se) senast 2022-02-13.

Skriv "Sous chef J.A Pripps" i ämnesraden. Tjänsterna kan komma att tillsättas under rekryteringsperioden så vänta inte med din ansökan.

### Anställningsform

Tillsvidaneställning 100% med årsarbetstid. Provanställning på 6 månader tillämpas

### Lön

Enligt överenskommelse

### Tillträde

Enligt överenskommelse

### Kontaktpersoner

Köksmästare Peter Olsson på [Peter.Olsson@chalmerskonferens.se](mailto:Peter.Olsson@chalmerskonferens.se), eller telefon 031-772 39 55.

Besök gärna vår hemsida <http://www.chalmerskonferens.se> för mer information om oss.

Vi ser fram emot att höra från dig!!