



Nu söker vi kockar till Universeum, deltid och extra vid behov

Har du en passion för att laga bra, nyttig och god mat? Tycker du att det är viktigt med hållbarhet och miljö?

Vill du också ha riktigt jätta kul på jobbet? I så fall har du kommit helt rätt!

Arbetsuppgifter

Vi söker dig som är en erfaren kock, önskvärt att du arbetat med a la carte och större volymkök.

Vi arbetar i ett öppet kök så det innebär direkt kundkontakt, så ett krav är att du gillar att möta gäster, medarbetare och arbeta med service.

Arbetstiderna är förlagda alla dagar i veckan, primärt dagar men kvällar förekommer regelbundet.

Universeum är öppet 365 dagar om året, vi är restaurangen i byggnaden som tar hand om och tillagar mat till cafét, restaurangen, konferenser och evenemang.

Helger, lov (hela Sverige) och sommaren är det högsäsong, och då behöver vi förstärkning.

Kvalifikationer

Vi söker personer som är duktiga på att laga mat, drivna, positiva, har yrkesstolthet, prestigelösa och har lätt för att samarbeta. Förstår vikten av att vara professionella gentemot kollegor i köket men såväl med gäster, andra medarbetare i huset, leverantörer och barn.

Du har ett högt tempo, kan hantera många bollar i luften, stresstålig och gärna tillföra ett gott skratt när man har som mest att göra.

Vi är en del av både Chalmers Konferens & Restauranger och Universeum, vi är representanter och agerar som ansiktena utåt. Du bör ha minst 3 års dokumenterad yrkeserfarenhet, inom a la carte och gärna större volym kök, gillar att "kötta" med energi, glädje och passion.

Anställningsform

Deltid eller extra vid behov beroende på överenskommelse.

Lön

Enligt kollektivavtal

Tillträde

Enligt överenskommelse, möjlighet från mars 2022

Ansök via mejl till: myrthe.put@chalmerskonferens.se senast 2022-04-24.

För frågor om tjänsten, kontakta Köksmästare Myrthe Put: 031-772 3931.

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 Wijlanders. 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.

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

Vi ser fram emot att höra från dig.