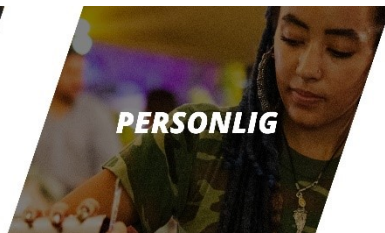


# Chalmers

konferens och restauranger



Vi söker nu en 1:e kock L's Resto Lindholmen

2022-07-07

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

Chalmers Konferens & Restauranger är 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.

### **Arbetsplats**

Chalmers Konferens & Restaurang Lindholmen

### **Arbetsuppgifter**

Du blir en viktig del av vår produktionsavdelning som idag består av 10 personer. Du kan komma att arbeta med matlagning inom alla våra koncept. Vi serverar dagligen ca 600 luncher och vi producerar mat till konferenser, banketter, middagar och till vårt café mm.

Ditt huvudansvar blir att producera mat till vår restaurang L's Resto där vi erbjuder en smakfull möteslunch för upp till 150 gäster per sittning.

Arbetet kan innebära en hel del gästkontakt och därför är det viktigt att du är serviceminded och har ett trevligt bemötande mot våra gäster. Arbetstiden är mestadels förlagd dagtid måndag-fredag men arbete på kvällar & helger förekommer.

### **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 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 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 även har förmågan att skapa delaktighet och att leda verksamheten mot uppsatta mål.

## Vi erbjuder

Vi erbjuder en trygg, säker och dynamisk arbetsplats. Här finns möjligheter till intern utbildning men även extern kompetens- och karriärsutveckling. Vi erbjuder fast lön med avtalspension, försäkringar, utbildningar och andra förmåner såsom förmånportal, företagshälsa, föräldralön och friskvårdsbidrag

## Ansökan

Vi tar endast emot ansökningar via mail [jobb@chalmerskonferens.se](mailto:jobb@chalmerskonferens.se) senast den 2022-09-05. Intervjuer sker löpande vilket kan innebära att tjänsten tillsätts innan ansökningstiden har gått ut så vänta inte med din ansökan. Skriv "1:e Kock L's Resto Lindholmen" i ämnesraden.

## Anställningsform

Tillsvidareanställning med årsarbetstid. Heltid. Vi tillämpar 6 månaders provanställning.

## Lön

Enligt avtal.

## Tillträde

Omgående eller enligt överenskommelse.

## Kontaktpersoner

För frågor om tjänsten, kontakta Köksmästare Viktor Thunberg 031-772 3937

[viktor.thunberg@chalmerskonferens.se](mailto:viktor.thunberg@chalmerskonferens.se)

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

Välkommen med din ansökan!