

HavsVidden

Åland



KOCK/SOUS CHEF

Havsvidden är en 4-stjärnig resort belägen på den nordligaste delen av Åland. Hit kommer gäster och besökare för den fantastiska miljön, värmen och det personliga bemötande Havsvidden erbjuder. Det avskilda läget i kombination med den storslagna utsikten gör hotellet unikt.

Huvudbyggnaden inrymmer reception, bar, restaurang, lounge, konferens- och festutrymmen. Våra gäster kan välja emellan boende i hotellrum, klippus eller lägenheter. På området finns även en gästhamn samt vårt poolhus med bastun, inomhusbassäng och poolbar.

Inför säsongen 2024 söker vi nu kockar och souschef till vårt team på Havsvidden.

Vi söker dig som har ambitioner om bra service och som letar efter en varierad arbetsplats säsongen 2024. Vi värdesätter viktiga egenskaper så som utåtriktad, stresstålig, energisk och positiv attityd. Arbetet kommer att vara utmanande men också kunskapsrikt, spännande och roligt! Vi som jobbar här försöker alltid leverera "det lilla extra" till våra gäster, vilket betyder att vi ständigt har återkommande gäster.

Arbetsbeskrivning:

- Förbereda lunch- och à la carte-menyer
- Noggrant följa de recept och metoder som vi använder för varje del av menyerna
- Alltid söka efter nya sätt att anpassa recept och system i köket
- Alltid jobba rent och ha respekt för sin station
- Dagliga städrutiner för att säkerställa att hela köket alltid är rent
- Noggrann städning är väsentligt i vårt kök och alla behöver göra sin del i det
- Göra förberedelselistor för följande dag och beställningslistor för din station

Kvalifikationer:

- Tidigare arbetserfarenhet i kök är väsentligt, vi önskar minst 2 års erfarenhet
- Kockskola och kortare erfarenheter kommer också att beaktas
- Engelska kunskaper behövs på Havsvidden då arbetspråket i köket är engelska

Vad vi erbjuder:

- En arbetsplats i en unik och oförglömlig miljö
- En sund kultur, där vi jobbar tillsammans och önskar varandra väl, där det finns rum för alla oavsett var man kommer ifrån och där vi har roligt på jobbet
- Varje medlem i vårt team behandlas med samma respekt och värde, alla i köket ska känna sig viktiga eftersom vi alla har vårt eget ansvar och roll i att bidra till en trevlig upplevelse på arbetsplatsen
- Delad arbetsbostad vid behov (innehav av körkort underlättar). Fråga om du vill veta

Arbets tid:

Arbets tiden är förlagd på både vardagar och helger, samt röda dagar. Det finns både deltid- och heltidstjänster lediga. Under lågsäsong är våra veckor kortare och fokuserar mer på grupper och service under helgerna. Under högsäsong koncentrerar vi oss betydligt mycket mer på à la carte-service. Meddela i din ansökan när du kan jobba och vilken tjänst du är intresserad av.

Sista ansökningsdag: 31.03.2024

Arbetet börjar: mars/april

Arbetets varaktighet: september/december

Lön: enligt PAM kollektivavtal / överenskommelse

Skicka din ansökan och CV till koket@havsvidden.com med en förklaring om varför just du skulle passa att jobba hos oss.

Kontakta: köksmästare Iain McMaster, koket@havsvidden.com

Hemsida: www.havsvidden.com