

Säsongskokkar sökes till Möja

Möja Vårdshus & Bageri byggs om och öppnar i ny regi och skepnad våren 2020. Vi ligger i Berg på Möja i Stockholms skärgård och fastigheten har ett perfekt läge "mitt i byn" och från baren, matsalen och den välbesökta trädgården har gästerna en härlig utsikt över gästhamnen. Vi driver restaurang, bageri och boende vilket gör att vi har gäster från tidig morgon till sen kväll.

I rollen som kock ingår arbetsuppgifter som matlagning, beställningar och mottagande av varor samt dokumentation i enlighet med bestämmelser för egenkontroll. Du behöver också känna dig trygg i att organisera för god kvalitet, ha koll på din köksekonomi och såklart laga inspirerande och goda måltider.

Kvalifikationer

Att laga mat från grunden med råvaror av hög kvalitet är något du kommer att göra dagligen. På menyn står klassisk bistroamat som alla känner igen och upplever som vällagad och prisvärd. Vi söker dig som har gått restaurangskolan och har ett par års erfarenhet från att jobba med a la carte. För att trivas hos oss krävs det att du har god struktur och ordningssinne samt förmåga att planera och prioritera arbetet i köket på ett effektivt och kvalitetssäkert sätt. Du kommer att erbjudas arbete både dag- och kvällstid samt helger. Vi värdesätter god kommunikativ förmåga och samarbete. Våra ledord är Passion, Omtanke och Kvalitet vilket innebär att du gör ditt yttersta varje dag för att efterleva dem. I vårt kök arbetar vi effektivt och med mycket glädje, något som du i högsta grad är delaktig i. Vidare är du uppfinningsrik och trivs i högt tempo, du motiveras av att alltid överträffa gästens förväntningar. Du behärskar både svenska och engelska i tal och skrift.

Tjänsten är heltid juni t.o.m. augusti.

För att arbeta på Möja behöver man bo på ön, möjlighet till personalbostad finns.

Är du sugen på att träffa nya människor, arbeta i ett högt tempo med god service och kvalité i en vacker skärgårdsmiljö? Då är Möja rätt plats för dig!

Skicka din ansökan och CV till jobb@mojavardshus.se senast 15 mars 2020.