



KOCK



Vi söker engagerad à la carte-kock som vill vara en del av vårt köksteam på Härke Slott. Hos oss är kvalitet och noggrannhet i matlagningen av största vikt, och vi ser gärna att du har en god förmåga att arbeta effektivt och med hög standard även under tidspress.

Du har relevant utbildning och minst 5 års erfarenhet som à la carte-kock.

Vi värdesätter egenskaper som flexibilitet, ansvarstagande och förmågan att arbeta såväl självständigt som i team. Som medarbetare hos oss kommer du ingå i vårt team med vår kökschef, souschef, kallskänka och konditor.

Du bidrar till att utveckla och lyfta vårt köksteam till nya nivåer. Du är en driven person med ett öga för detaljer och strävar alltid efter att ge våra gäster en kulinarisk upplevelse värdig ett slott.

EGENSKAPER & KVALIFIKATIONER

- Flexibel, ansvarsfull och självständig.
- Relevant utbildning och minst 5 års yrkeserfarenhet à la carte-kock.
- Bil och körkort är en förutsättning för att arbeta hos oss

OMFATTNING

- Heltid. Varierande arbetstider både dagar, kvällar samt helger. Schema följer gästflöde.
- Vi är medlemmar i VISITA och tillämpar kollektivavtal.

OM HÄRINGE SLOTT

Härke Slott är vackert beläget i naturreservatet vid Landfjärden, 25 minuter söder om Stockholm. Här finns 70 hotellrum, moderna konferenslokaler samt förtjusande slottssalonger för middag och fest. Till oss kommer allt från kära par för en romantisk getaway till stora internationella grupper för möten.

Skicka er ansökan med CV och personligt brev till helena.elcar@haringeslott.se

För mer information om tjänsten, kontakta:

Helena Elcar

helena.elcar@haringeslott.se

08-504 204 43

Vi ser fram emot din ansökan!

Läs mer om våra lediga tjänster på <https://www.haringeslott.se/sv/om-haringe/jobb>