

## Kock / Kökschef

**För att kunna ge våra gäster en positiv upplevelse, god service och möta en ökad efterfrågan behöver vi bli fler.**

Klintagården är en camping, pensionatboende och lägergård med egen restaurang som erbjuder frukost och dagens rätt under högsäsong, veckorna 25-31. Vi erbjuder även helpension till läger och större grupper, under säsongen april-oktober

Arbetet i köket består av planering, inköp, förberedelse, tillagning och servering. I arbetsuppgiften ingår också arbetsledning av sommarpersonal, ansvar för varulager och köksutrustning. Arbetet är variationsrikt och du arbetar nära våra gäster.

Utbildning och erfarenhet av arbete inom hotell, restaurang, café eller storkök är meriterande. Du ska ha kunskap om specialkost, hygien- och livsmedelshantering och kunna laga mat till många, med god kvalitet.

Din förmåga att möta människor och skapa en välkomnande miljö är viktigt för oss. Du är serviceinriktad, driftig, ansvarstagande och har lätt för att samarbeta med andra. Vi lägger stor vikt vid de personliga egenskaperna.

Arbetet är omväxlande och tjänstgöringen kan ske både dagtid, kvällar och helger. Tjänsten är en säsongsanställning på 100%. Vi följer gällande kollektivavtal.

Boende kan erbjudas på gården.

Vill du vara med i vårt arbetslag som kock/kökschef är du välkommen att söka tjänsten.

Har du frågor kring tjänsten höra av dig till;

Åke Wernvik, personalansvarig, 076-555 89 07 eller [ake@wernvik.se](mailto:ake@wernvik.se)

Mikael Båge, föreståndare, 070-547 22 40 eller [mikael@klintagarden.se](mailto:mikael@klintagarden.se)