

Arbeitsplatz

Piteå, Švédsko

Anfangsdatum

Durch Vereinbarung

Datum der Angebotserstellung

26.06.2025

Beschäftigungsformen

Saisonarbeit

Gehalt (brutto)

35.000 SEK pro monat

dohodou

Anzahl der offenen Stellen

1

Informationen zur Arbeitsstelle

Jobbeschreibung

Ako hlavný šéfkuchár budete zodpovedný za dohľad nad všetkými kuchynskými operáciami, od tvorby jedálneho lístka až po riadenie personálu. Hľadáme dynamického lídra so silným kulinárskym zázemím a preukázateľnými skúsenosťami s vedením úspešnej kuchyne. Ste pozitívny, láskavý a motivovaný líder.

Informationen zum Auswahlverfahren

Pensionatet je podnik nachádzajúci sa v malej uličke so starými domami vrátane reštaurácie, pekárne, malého hotela, štúdia jogy a keramiky, miesta na párty a ďalších. Sme známi svojou príjemnou atmosférou a záväzkom ku kvalite. Naš tím je nadšený pre vytváranie nezabudnuteľných zážitkov a momentálne hľadáme talentovaného a kreatívneho šéfkuchára, ktorý by viedol našu kuchyňu. Kuchyňa je centrovaná okolo našej pece na pizzu na drevo.

Informácie o životných a pracovných podmienkach vo Švédsku

štúdium švédčiny

Ak máte záujem o túto pracovnú pozíciu, kliknite na ikonu „**Odoslať životopis**“, vyplňte požadované informácie a pripojte **životopis v anglickom jazyku (zvýraznite svoje predchádzajúce skúsenosti a napíšte zamestnávateľovi 2-3 vety súvisiace s vašou motiváciou)**. Po splnení kritérií bude váš životopis postúpený zamestnávateľovi.

Ak Vás pozícia zaujala, neodkladajte odoslanie životopisu na poslednú chvíľu, kandidáti absolvujú interview priebežne.

Angebotene Vorteile

Pracovný pomer na plný úväzok, nástup čo najskôr. Plat podľa dohody a možnosť zostaviť si vlastný tím na letnú sezónu. Kreatívne a podporné pracovné prostredie, kde sa môžete podieľať na rozvoji nášho podnikania.

Vieme vám zabezpečiť ubytovanie. Bežný nájom je približne 3500 SEK za izbu s Wi-Fi, spoločnou kuchyňou a kúpeľňou.

Anforderungen an den Mitarbeiter

Erforderliche Ausbildung

- Niedriger Fachschulabschluss
- Mittlerer Fachschulabschluss
- Vollständiger Fachschulabschluss
- Vollständiger Allgemeinschulabschluss
- Höheres Fachschulabschluss

Sprachen

- Englisch - Fortgeschrittene: B1 und B2

Andere Anforderungen

KLÜCKOVÉ ZODPOVEDNOSTI

- preukázateľné skúsenosti ako šéfkuchár alebo v podobnej pozícii
- silné vodcovské schopnosti so schopnosťou inšpirovať a motivovať tím
- riadenie kuchynského personálu vrátane náboru, školenia a plánovania
- udržiavanie vysokých štandardov kvality a prezentácie jedál
- navrhovanie a implementácia kreatívnych a sezónnych jedálnych lístkov
- zabezpečenie súladu s predpismi o zdraví a bezpečnosti
- kontrola nákladov na potraviny a efektívne riadenie zásob
- schopnosť pracovať pod tlakom v rýchlo sa meniacom prostredí

Arbeitgeberdaten

Firmenname



EURES

Rechtliche ID

52798780

Adresse

Špitálska 2206/8, 81108, Bratislava - mestská časť Staré Mesto, Slovensko

Internetadresse

<http://www.eures.sk>

Merkmale des Unternehmens

EURES (European Employment Services) je európska sieť služieb zamestnanosti koordinovaná ELA (Európsky orgán práce), ktorej cieľom je uľahčiť voľný pohyb pracovných síl v rámci krajín EÚ/EHP a Švajčiarska, ako aj podporovať spravodlivú pracovnú mobilitu. EURES poskytuje bezplatné služby uchádzačom, ktorí si hľadajú pracovné uplatnenie v Európe a európskym zamestnávateľom, hľadajúcim pracovnú silu v rámci týchto krajín.

EURES poradcovia poskytujú záujemcom o prácu v zahraničí informačné, poradenské a sprostredkovateľské služby. Európskym zamestnávateľom so záujmom o pracovníkov z krajín EÚ/EHP a zo Švajčiarska ponúka sieť EURES profesionálne poradenstvo a pomoc pri náboře.

Quelle: worki.sk, **Angebots-ID:** 2058852, **Klassifikation der Berufe (SK ISCO-08):** 5120000 Koch/Köchin (außer Chefkoch/Chefköchin), **Beruf:** [Koch](#), **Arbeitsbereich:** [Gastronomie](#)