

Miesto výkonu práce

Piteå, Švédsko

Dátum nástupu

**Dohodou**

Dátum pridania ponuky

**26. 6. 2025**

Druh pracovného pomeru

Sezónna práca

Mzda (v hrubom)

35 000 SEK za mesiac

dohodou

Počet voľných pracovných miest

**1**

## Údaje o pracovnom mieste

### Náplň práce

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.

### Informácie o výberovom procese

**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.**

### **Ponúkané výhody**

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.

## **Požiadavky na zamestnanca**

### **Požadované vzdelanie**

- Nižšie stredné odborné vzdelanie
- Stredné odborné vzdelanie
- Úplné stredné odborné vzdelanie
- Úplné stredné všeobecné vzdelanie (gymnázium)
- Vyššie odborné vzdelanie

### **Jazyky**

- Anglický - Pokročilá: B1 a B2

### **Ďalšie požiadavky**

#### **KLÚČOVÉ 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

## **Údaje o zamestnávateľovi**

### **Obchodné meno**



EURES

### **IČO**

52798780

**Adresa**

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

**Internetová stránka**

<http://www.eures.sk>

**Charakteristika spoločnosti**

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.

**Zdroj:** [worki.sk](http://worki.sk), **ID ponuky:** 2058852, **Klasifikácia zamestnaní (SK ISCO-08):** [5120000 Kuchár](#) (okrem šéfkuchára), **Profesia:** [Kuchár](#), **Pracovná oblasť:** [Gastronómia](#)