

Munkavégzés helye

Piteå, Švédsko

A kezdés időpontja

Megállapodás szerint

Az ajánlat hozzáadásának dátuma

2025. jún. 26.

A munkaviszony típusa

Idénymunka

Fizetés (bruttó)

35 000 SEK havonta

dohodou

Üres álláshelyek száma

1

Munkahely adatai

Munkaköri leírás

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.

Tájékoztató a pályázati eljárásról

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.

Felkínált előnyök

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.

Munkavállalói követelmények

Szükséges végzettség

- Alsó középfokú szakvégzettség
- Középfokú szakvégzettség
- Teljes középfokú szakvégzettség
- Általános középfokú végzettség
- Felsőfokú szakvégzettség

Nyelvek

- Angol - Középhaladó: B1 és B2

További követelmények

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

Munkaadó adatai

Vállalkozás neve



EURES

Cégjegyzékszám

52798780

Cím

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

Internet cím

<http://www.eures.sk>

A cég jellemzése

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.

Forrás: worki.sk, **Ajánlatazonosító:** 2058852, **A munkakörök besorolása (SK ISCO-08):** 5120000 Szakács (kivéve konyhafőnök), **Szakma:** Szakács, **Munkaterület:** Gasztronómia