

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