

Souschef till Nynäs Havsbad

När du vill att jobbet ska vara mer än bara ett jobb erbjuder vi variation på olika sätt. Hos oss får du vara dig själv! För vi vet att en inkluderande arbetsplats ger framgång och det blir roligare att gå till jobbet. Hos oss får du intressanta och utmanande arbetsuppgifter.

När du vill att jobbet ska vara mer än bara ett jobb erbjuder vi variation på olika sätt. Hos oss får du vara dig själv! För vi vet att en inkluderande arbetsplats ger framgång och det blir roligare att gå till jobbet. Hos oss får du intressanta och utmanande arbetsuppgifter.

Nynäs Havsbad är en unik destination där naturens lugn möter högklassig service och matupplevelser i världsklass. Här jobbar vi nära havet, omgivna av vacker skärgård, vilket ger en inspirerande arbetsmiljö som genomsyras av kvalitet och omtanke. Vårt kök präglas av ett starkt fokus på lokalproducerade råvaror och svensk husmanskost med en modern twist, vilket ger oss stora möjligheter att skapa kreativa och smakrika menyer.

Att arbeta här innebär att vara del av ett engagerat team som ständigt strävar efter att överträffa gästens förväntningar, både i service och i matlagning. Vi har höga ambitioner och ett genuint driv för att leverera det lilla extra – något som gör Nynäs Havsbad till en spännande och utvecklande arbetsplats för en sous-chef som vill växa och skapa.

Är du en passionerad sous-chef som älskar svensk husmanskost men vill ta den till nästa nivå? Vi söker dig som brinner för att skapa nya, spännande menyer där tradition möter modern innovation. Som en av våra sous-chefer är du navet i köket som leder, inspirerar och lyfter hela teamet – och självklart är du hands-on när det gäller att leverera mat av högsta kvalitet.

Vi vill ha dig som:

- Har ett genuint driv att utveckla och förnya menyer med smak, kärlek och nytänkande utefter vad årstiden erbjuder
- Är en trygg och tydlig ledare som älskar att coacha och dela med dig av dina kunskaper
- Har gedigen erfarenhet från à la carte-kök och känner dig bekväm med att arbeta i högt tempo
- Har koll på köksekonomi, inköp och att hålla kostnader under kontroll utan att tumma på kvaliteten
- Är nyfiken på världens smaker men alltid med svensk husmanskost som bas
- Du är van vid att följa riktlinjer och rutiner, men ser samtidigt möjligheter i förändringar och utveckling längs vägen.

Vad du kommer göra:

- Vara en kreativ motor i köket och aktivt delta i den dagliga servicen
- Leda och inspirera köksteamet med tydlighet och passion
- Kvalitetssäkra varje rätt och utveckla menyer som imponerar på gästerna
- Ansvara för inköp, kostnadskontroll och att skapa hållbara lösningar
- Du rapporterar till vår F&B Manager

Är du redo att sätta din prägel på en klassisk matkultur och ta den till nya höjder? Kom och väx med oss – här får du både frihet och stöd att skapa magi!

Observera att alla medarbetare inom Sodexo behöver genomföra en identitetsvalidering innan anställning.

Välkommen att söka!

Sodexokoncernen Sodexo grundades av Pierre Bellon i Marseille 1966 och är världsledande inom hållbar mat och erbjudanden inom lärande, arbete, hälsa och nöje. Sodexokoncernen är unik genom sitt oberoende och grundarfamiljens deläggande, sin hållbara affärsmodell och serviceutbudet med måltidstjänster och FM-tjänster. Dessa erbjudanden möter alla utmaningar i vardagen med ett dubbelt mål: att förbättra livskvaliteten för våra medarbetare och dem vi erbjuder våra tjänster, och att bidra till ekonomiska, sociala och miljömässiga framsteg i de samhällen där vi är verksamma. För oss går tillväxt och socialt engagemang hand i hand. På Sodexo är vårt syfte att skapa en bättre vardag, för ett bättre liv för alla.