

Kock 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.

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 kock som vill växa och skapa.

Är du en passionerad kock 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.

Vi vill ha dig som:

- Har relevant utbildning och/eller erfarenhet från restaurangkök
- Är strukturerad, stresstålig och har öga för detaljer
- Har erfarenhet från á la carte-kök och känner dig bekväm med att arbeta i högt tempo
- Är en lagspelare men kan också arbeta självständigt
- Är nyfiken på världens smaker men alltid med svensk husmanskost som bas
- Har passion för mat, smaker och service

Vad du kommer göra:

- Ansvara för tillagning av rätter enligt meny
- Bidra med idéer till nya rätter och menyer
- Säkerställa hög kvalitet och hygien enligt gällande regler
- Arbeta nära teamet för att skapa en effektiv drift

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.