



Kravprofil: Pubmästare – Kök

(2 st. á en termin)

Varannan torsdag kl. 19:00 slår ÖG upp dörrarna för Pub Pulkan! Varje Pulkan serverar vi smaskiga hamburgare gjort på 100% högrev, ett lyckat koncept! Den är en populär pub där gäster kan njuta av en god öl och våra förträffliga hamburgare med hemmafriterade pommes!

Huvudsakliga uppgifter

Du leder ett lag för att servera Lunds bästa hamburgare. Du ser till att beställningar läggs i tid och att du håller tiderna, sen är det bara fantasin som sätter gränser.

Varför just Pulkan – Kök?

Du har ett intresse för matlagning och vill testa din kreativitet med vad en kan göra med vår meny. Du tycker om att ge bra service och servera mat av hög kvalité, samt att du övar din ledarskapsförmåga och att arbeta efter en budget samtidigt som du gör något kreativt!

En Pubmästare – Kök ska:

- Kunna skapa och leda ett lag.
- Kunna arbeta efter budget
- Ha ett matintresse och var service-minded.

Vilka egenskaper söker vi hos en Pubmästare – Kök?

- Organiserad.
- Service-minded
- Kreativ.