



Kravprofil: Källarmästare Kök – Söderströms Källare

(1 st. á en termin)

En fredag varje månad slår nationen upp sina dörrar för en femrätters gourmetmiddag med tillhörande vinpaket för cirka 50 gäster. Som källarmästare har du ett genuint matintresse och har en känsla för kvalitet. Du får chansen att sätta dina kunskaper på prov och skapa en egen meny!

Huvudsakliga uppgifter

Du ska planera och sätta en meny. Det är mycket viktigt att du håller budget och att dina beställningar läggs in i tid. Du ansvarar för köket samt att maten kommer ut i tid och håller hög kvalitet. Det är viktigt att samarbeta med Serveringen då det är ni som tillsammans skapar en magisk kväll.

Varför just Källarmästare kök?

Du får stor möjlighet att praktisera och utveckla dina matlagningskunskaper. Du lär dig vikten av att planera ditt arbete och ha ett organiserat sinne, samt övar upp dina ledarskapsförmågor och din stresstålighet.

En Källarmästare Kök ska:

- Kunna arbeta efter budget.
- Kunna hålla deadlines med beställningar samt kunna följa ett körschema.
- Kunna skapa och leda ett lag.
- Ha god erfarenhet av köket.

Vilka egenskaper söker vi hos en Källarmästare Kök

- Strukturerad och organiserad.
- Matintresse och en drivkraft att utvecklas.

- Kunna arbeta under press.
- God ledarskapsförmåga.