



Kravprofil: Matlagsboss – Torsdag

(2 st. á en termin)

Östgöta Nation strävar efter att servera fantastisk mat till våra sittningar. Därför är matlag ett av våra viktigaste utskott. Var tredje lördag ska du laga fem olika rätter till alltifrån 40-120 personer. Som matlagsboss är det viktigt att kunna planera. Testlaga gärna det du ska laga så du vet att det blir bra.

Huvudsakliga uppgifter

I samarbete med Downtown ska du servera upp till 120 sittande gäster. Det är viktigt att du har bra kommunikation med klubbformännen så sittningen blir så smidig som möjligt. Som matlagsboss är det viktigt att föra dialog med PQe angående preferenslista samt PQs angående matbeställningar. Du ansvarar för ditt lag och ser till att maten håller hög kvalitet.

Varför just Matlagsboss – Torsdag

Du får möjlighet att driva ditt egna restaurangkök med allt va det innebär. Du lär dig vikten av planering samt hur en arbetar efter budget. Du övar upp dina ledarskapsförmågor genom att leda ditt arbetslag och ditt kreativa sinne genom att sätta menyer och göra snygga upplägg.

En Matlagsboss-Torsdag ska:

- Kunna skapa och leda ett lag.
- Kunna arbeta proaktivt med beställning och receptskrivande.
- Kunna hålla tider.
- Kunna arbeta under stress efter ett pressat schema.

Vilka egenskaper söker vi hos en Matlagsboss – Torsdag

- Stresstålighet.

- Initiativtagande.
- Ha ett stort matintresse.
- Tidseffektiv.
- Organiserad och strukturerad.