



Kravprofil: Pubmästare – Kök

(2 st. á en termin)

Varannan torsdag kl. 19:00 slår ÖG upp dörrarna för Pub Punkan! Varje Punkan serverar vi smaskiga hamburgare, det är en populär pub där gäster kan njuta av en god öl och våra förträffliga hamburgare med egenfriterade 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 Punkan – Kök?

Du har ett intresse för matlagning och vill testa din kreativitet genom att utveckla vår meny. Du tycker om att ge bra service och servera mat av hög kvalitet. Du övar upp din ledarskapsförmåga och lär dig 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 vara serviceinriktad.

Vilka egenskaper söker vi hos en Pubmästare – Kök?

- Organiserad.
- Service-minded.
- Kreativ.