

Som kock på sommaren på Restaurang Sjökonten arbetar vi tajt tillsammans i ett härligt team på ca 5-6 kockar. Köket är ganska litet och vi producerar upp till 500 mat om dagen till både gäster som sitter i restaurangen och för avhämtning.

Menyn är stor och vi är sedan 2020 anslutna till Lokal meny som innebär att vi skall fokusera på mer hållbart som tex mer närproducerade råvaror.

Under våren arbetar du framförallt helger och under högsommaren varierar arbetstiderna alla dagar i veckan med ca 25-40 timmar i veckan.

## Egenskaper och erfarenheter som kock

- Passion och nyfikenhet för mat och dryck samt god känsla för se och smaka av det vi tillagar
- Organiserad och klarar av logistik i högt tempo
- Utbildad och/eller praktisk erfarenhet som kock
- Godkänd i kursen ansvarsfull alkoholhantering
- Ansvarsfull och Engagerad
- Höga krav på ordning, rent och snyggt
- Arbetar lika bra självständigt som i team.
- Flexibel – vi anpassar efter gästernas behov (inklusive, kvällar och helger)
- Svenska i tal och skrift

## Ansvarsprofil Kock

- Skapa minnesvärda matupplevelser
- Påläst inom alla menyer som serveras för aktuella tiden.
- Ta emot leveranser och se till att alla varor blir avprickade
- Förberedning och tillagning av både varm- och kall kök
- Servering vid behov
- Följa och arbeta efter lagar och regler som gäller inom kök så som HACCP mm
- Diska vid behov, både restaurang och köksdisk
- Tillse ordning, renlighet i kökets alla urymmen (kylar, frysar, förråd, kök mm)
- Allmänt förekommande arbetsuppgifter på Kronocamping och Restaurang Sjökonten vid behov