

På restaurang Sjökantén har vi en liten egen avdelning som lagar Pizza som också är väldigt omtyckta i Lidköping. Även om du har erfarenhet av att äta eller laga pizzor så får man lära sig nya namn hos oss för pizzorna har vi döpt efter olika märken av husbilar och husvagnar 😊

I pizzateamet är vi ca 5 personer under sommaren och arbetstiderna varierar under högsäsong med både dag- och kvällstid under veckans alla dagar. Under högsäsong arbetar du mellan 25-30 timmar/vecka. Arbetstempot varierar med allt från en högintensiva toppar till lite lugnare stunder.

## Egenskaper och erfarenheter för pizzakock

- Älskar och klarar av högt tempo och pizza
- Stort plus i godkänd i kursen ansvarsfull alkoholhantering
- Engagerad och Ansvarsfull
- Organiserad och duktig på att hålla ordning och reda
- Arbetar lika bra självständigt som i team.
- Flexibel – vi anpassar efter gästernas behov (inklusive, kvällar och helger)
- Svenska i tal och skrift

## Ansvarsprofil Pizzakock

- Tillaga Lidköpings absolut godaste och finaste pizza
- Påläst inom hela pizzamenyn som serveras för aktuella tiden.
- Förberedning och tillagning av pizzor, pizzasallad och kebabsås.
- Diska vid behov, både restaurang och köksdisk
- Tillse ordning, renlighet i pizzalokalen och dess kylar, frysar och förråd.
- Delaktig i Inventering vad som behövs beställas hem – lämnas till inköpsansvarig enligt ök
- Delaktig i att ta emot leveranser vid behov och se till att alla varor blir avprickade
- Följa och arbeta efter lagar och regler som gäller inom kök så som HACCP mm
- Allmänt förekommande arbetsuppgifter på Kronocamping och Restaurang Sjökantén vid behov