

# RESTAURANGCHEF SJÖKANTEN

Vill du bli en del av restaurang Sjökantén där du är med och utvecklar den tillsammans med oss?

Som alla vet är det en livsstil att arbeta inom restaurang där vi hela tiden får flexa och anpassa oss efter gästens behov och du måste klara av att arbeta både kvällar och helger.

Vi söker dig som älskar restaurangbranschen och är nyfiken och drivs av att göra affärer. Du måste vara duktig på att planera, organisera och tycka om att leda och coacha dina medarbetare. Tjänsten innebär att du blir totalansvarig för Restaurang Sjökantén inklusive event och festarrangemang samt att du även är delaktig i driften inom servering.

## Om jobbet

Du blir Driftschef för Restaurang Sjökantén som även inkluderar festarrangemang året runt. Restaurangen har i nuläget öppet april-december med varierat antal dagar per månad. Övriga tider på året är det öppet för förbokade arrangemang och konferens.

Restaurangen har idag 3 anställda året runt och under säsong är det ca 30 anställda. Det som är extra roligt i tjänsten är att du även är en viktig nyckelperson i hela företaget eftersom vi arbetar väldigt nära varandra inom alla avdelningar.

## Egenskaper & Erfarenheter

- Som person är du positiv, flexibel och ser möjligheter
- Kreativ och goda kunskaper och intresse inom mat & dryck
- Kan utbilda, leda och coacha medarbetare under högsäsong
- Duktig på att planera, strukturera och se behov
- Godkänd i kursen ansvarsfull alkoholhantering
- Organiserad och strukturerad
- Arbetar lika bra självständigt som i team
- Du har dokumenterat och flera års erfarenhet som ledare med ekonomiansvar inom restaurang.
- Flytande svenska i tal och skrift
- Engelska i tal och gärna skrift
- B-körkort
- Kunskap inom kommunikation i sociala medier

# RESTAURANGCHEF SJÖKANTEN

## Ansvarsprofil Restaurangchef

- Delaktig i säsongsrekrytering
- Leder, planerar, utbildar och samordnar det dagliga arbetet i restaurangen samt följer upp och utvecklar instruktioner och rutiner för verksamheten.
- Inköp av drycker, förbrukningsmaterial och förbrukningsinventarier som tillhör daglig verksamhet inom restaurangen.
- Restaurangsystemansvarig (Trivec Kassa, Caspeco uteservering, Caspeco bordsbokning, kommunikationssystem)
- Delaktig och förberedd på driftsmöten (bokningsläge, övriga viktiga ämnen som skall lyftas i gruppen)
- Framtagning av Drycker – Drinkar/Viner/Öl/OH fria drycker/drinkar inför vår och höst
- Upptryckta Menyer inför säsong
- Uppdaterad Sjökantens information på hemsidan
- Inventering slutet av årsskiftet, drycker och förbrukningsmaterial.
- Utsmyckning och skyltning i och utanför Restaurangen
- Ordning och reda i alla Restaurangens kontor, förråd och lager.
- Allmänt förekommande arbetsuppgifter på Kronocamping och Restaurang Sjökanten vid behov
- Vara en mycket god förebild i företaget
- Följa företagets värderingar och personalpolicy

## Villkor & ansökan

Tjänsten är säsongsanställning med start 15/3 med möjlighet till förlängning. Tjänsten är 100 % med årsarbetstid och lön enligt ök. Arbetstiderna varierar med både vardagar, helger och kvällar. Kontakta Pernilla Söderström, 0733-81 50 20 för mer information

Är du rätt person, skicka din ansökan till; [pernilla@kronocamping.com](mailto:pernilla@kronocamping.com)