

Du som älskar serviceyrket, god mat och dryck, högt tempo och kvällsarbete skall söka jobb på Sjökantén inom servering. Under en riktigt bra dag/kväll serverar vi ca 500 -600 mat inklusive takeaway beställningar.

Teamet består av ca 15 personer inklusive nissa/nisse och du arbetar väldigt tajt med dina kollegor.

Arbetstiderna varierar men mestadels är det kvällspass då vi har som mest att göra. Ett vanligt år utan pandemi har vi vanligtvis underhållning under helger och flera dagar i veckan under högsäsong men det är fortfarande lite osäkert kring hur och vad vi kommer att få ha under 2021.

Du som kommer arbeta på Sjökantén kommer arbeta lite helger under våren och under sommaren varierar passen alla dagar i veckan, ca 20-30 timmar/vecka. Extra stort plus är om du är över 18 år eftersom du får arbeta efter 23.00.

Egenskaper och erfarenhet för att söka till servering

- Älskar att arbeta med människor och klarar av att arbeta i högt tempo
- Kreativ med intresse för mat och dryck
- Duktig på att se gästens behov och vara snabb på att hitta lösningar
- Extra stort plus för godkänd i kursen ansvarsfull alkoholhantering
- Lätt för att LE 😊
- Ansvarsfull & 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 Servering

- Skapa positiva och minnesvärda upplevelser i vår restaurang
- Påläst inom all mat och dryck som serveras för aktuella tiden.
- Förbereda, iordningställa restaurangen både inne och ute inför öppning och och stängning enligt arbetsbeskrivning.
- Tillse att all disk blir diskad och kommer tillbaka till sin ursprungsplats.
- Boka bord, maximera antal gäster och visa gäster till bordet
- Ta beställningar av mat och dryck och ta betalt
- Stå i bar
- Behärska alla restaurangsystem (Trivec Kassa, Caspeco uteservering, Caspeco bordsbokning, kommunikationssystem)
- Tillse ordning, renlighet i restaurang, uteservering, kontor, förråd och lager.
- Se till så att restaurangen har rätt skyltning både inomhus och utomhus.