



HOTEL & RESTAURATION

Køkken & Kantine

Hotel- og restaurationsbranchen er en stor branche, hvor virksomheder efterspørger både ufaglært og faglært arbejdskraft.

Branchen er i høj grad præget af deltidstillinger, hvor få timer med tiden fører til flere timer.

ARBEJDSOMRÅDER

Der efterspørges arbejdskraft inden for to hovedområder.

Køkken og kantine

- Tilberedning af såvel kold som varm køkken
- Menuplanlægning
- Indkøb og disponering af råvarer
- Opvask og rengøring

Servering

- Modtage bestillinger og videregive dem til køkkenet
- Direkte servering til kunder i restauranten
- Udskænkning
- Opdækning af borde

FAGLIG PROFIL

- Du har en uddannelse inden for eller erfaring med enten køkken og kantine eller serveringsområdet
- Du er god til at kommunikere på dansk og gerne engelsk, hvis du arbejder inden for serveringsområdet

PERSONLIG PROFIL

- Du er indforstået med, at man ofte starter med få timer, som med tiden fører til flere timer eller fuldtid.
- Du er indstillet på skiftende arbejdstider på skæve tidspunkter, som kan veksle mellem tidlig morgen, sen aften, weekend og helligdage
- Du kan arbejde selvstændigt men også som en del af et team
- Du er smilende, serviceminded og udadvendt
- Du kan arbejde effektivt i højt tempo og under pres
- Du har en god fysik
- Du har en høj hygiejnestandard

STILLINGSBETEGNELSER

Faglært

- Køkkenchef
- Kok
- Cater
- Delikatesseassistent
- Smørrebrødsjomfru
- Tjener

Ufaglært

- Køkkenmedhjælper
- Opvasker
- Smørrebrødsassistent
- Cafemedarbejder
- Bartender
- Pizzabager

KOMPETENCER DER EFTERSPØRGES I BRANCHEN

- Erfaring
- Faguddannet arbejdskraft

KONTAKT

Ønsker du at blive optaget med det samme, kan du rette henvendelse til:

Thomas Koch

22 24 66 30

Pia Bille

87 13 40 02

versV&Ro8/2021



FOR JOBKONSULENTER

Persongruppe: ØF-JVS-CVJ-
Emnebank-Hotel-restauration