



JOBPROFIL

KOK



Der er løbende behov for både faglærte og ufaglærte kokke på restauranter, hoteller og i kantiner. Behovet er ekstra stort i højsæsonen fra april til september.

Arbejdstiderne varierer alt efter køkkenets og restaurantens åbningstider. Der er ofte sene arbejdstider og weekendåbent. I kantiner og på morgenmadsrestauranter er der ofte tidlige morgenvagter.

Typiske arbejdsopgaver

- Tilberedning og anretning af kolde og varme retter
- Klargøring og vareopfyldning
- Kvalitetssikring af smag, konsistens og præsentation
- Overholdelse af hygiejne- og egenkontrolprocedurer
- Samarbejde på tværs af køkken og service
- Bidrage til et roligt, effektivt og positivt køkkenmiljø – også når tempoet er højt
- Have kontakt til gæster og kollegaer
- Deltage i udvikling af nye retter og menuidéer

Typiske forventninger og krav fra arbejdsgiver

- Er faglært eller har erfaring inden for området
- Kan bevare overblikket i højt tempo
- Kan tage del i hele køkkenets opgaver
- Er struktureret
- Er fleksibel
- Er kreativ og passioneret omkring madlavning
- Kan trives i teamwork og kommunikere tydeligt og ordentligt
- Har god fysik

Det er en stor fordel, hvis du har erfaring fra branchen.