



JOBPROFIL

TJENER



Der er løbende behov for både faglærte og ufaglærte tjenere og serveringsmedarbejdere på restauranter, hoteller og i kantiner. Behovet er ekstra stort i højsæsonen i perioden 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. Som møde- og konferencetjener er arbejdstiderne typisk i dagtimerne på hverdage.

Typiske arbejdsopgaver

- Tage imod bestillinger
- Servering af mad og drikkevarer
- Klargøring af restauranten/serveringsområdet
- Afregning med gæsterne
- Afrydning af borde
- Opdækning af borde
- Samarbejde på tværs af køkken og service
- Håndtering af andre opgaver kan forekomme

Typiske forventninger og krav fra arbejdsgiver

- Er faglært, har erfaring eller vil gerne prøve noget nyt
- Kan bevare overblikket i højt tempo
- Er serviceminded og smilende
- Er struktureret
- Er fleksibel
- Trives i teamwork og kommunikerer tydeligt og ordentligt
- Har god fysik

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