

VI SÖKER PERSONAL TILL VÅRA MATLAGNINGSKURSER!

Kursledare till italienska matlagningskurser och matlagningsevent!

Al Dente anordnar italienska matlagningskurser och event för företag och privatpersoner. Vi har funnits i 14 år och är belägna med två stora kök i centrala Stockholm. Vill du utvecklas tillsammans med oss och bli en del av vårt team? Delar du vår övertygelse om att vår kunskap, kvalitet och service är det som gör oss framgångsrika? Då ska du läsa det här!

Dina arbetsuppgifter

På Al Dente ser vi till gästens bästa i allt vi gör. I köket på våra kurser blir det extra tydligt, då du är den som har närmast kontakt med gästen. Du kommer att undervisa och vägleda i den italienska matlagningen och med hjärta och din kunskap förmedla den genuina och hemtrevliga känslan som vi har på Al Dente. Du ska se till att gästen har en trevlig stund från att de kliver in i köket tills att de går hem mätta och belåtna. Du har även ansvar att se till att köksteamet gör sina arbetsuppgifter korrekt under kursen och att tidschemat hålls. Ditt arbete innebär även en del av förberedelser både i köket men även på kontoret i form av planering och samarbete med resten av personalen.

Vem är du?

Du är utbildad inom restaurangbranschen och har några års erfarenhet av köksverksamhet samt service och kundkontakt. Maten är din passion och inte bara ditt yrke – du älskar att laga mat hemma, du älskar att äta och precis som för oss så är gemenskap och familj viktiga värderingar i ditt liv. De som kommer till oss anses inte som kunder, de är våra **gäster!** De har ett stort förtroende för oss och det vill vi behålla och förstärka. Då är din fingertoppskänsla för god service, kunskap i maten och din lyhördhet helt avgörande. Du är underhållande och har vana av att prata inför grupp och har inga problem att undervisa i italiensk matlagning efter den kunskap du lärt dig hos oss. Att kunna prata flytande svenska eller engelska är ett krav, är du från Italien är det en stor bonus! Vi möter många gäster varje dag, ibland samtidigt och i ett högt tempo. Då är det viktigt att du kan hålla fokus och arbeta effektivt utan att bli stressad och tappa kvalitet och servicenivå.

Gästen ska alltid få ett professionellt och engagerat bemötande. Du kommer att träffa många olika gäster så som deltagare på företagsevent som söker en trevlig aktivitet tillsammans, men också privata kursdeltagare som vill lära sig att laga italiensk mat. Våra gäster kräver därför olika typer av service och undervisning och du ska kunna hantera de båda.

Omfattning

Tillsvidare efter 6 månaders provanställning och avklarande av internutbildning

100 %, heltidstjänst

Arbetstiderna är lagda mestadels på kvällstid, lördagar kan förekomma

Internutbildning ingår

Ansökan

Låter detta som ditt drömjobb? Då tycker vi att du ska maila oss ditt CV, personligt brev samt gärna en bild på dig själv till: beata@aldentestockholm.com

Kontakt: Beata Cohen, eventkoordinator på Al Dente. Tel: 072-309 49 72

www.aldentestockholm.com