



Μαγειρες/Μαγειρισες

Ξενοδοχεια και εστιατορια στην Σουηδια ζητανε μαγειρες/μαγειρισες.

Σπουδες: το λιγοτερο πτυχιο διετους εκπαιδευσης στον τομεα της μαγειρικης η αναλογες σπουδες απο αναγνωρισμενη σχολη μαγειρικης.

Γνωσεις: Απαραιτητη η προηγουμενη εργασιακη εμπειρια στον τομεα της μαγειρικης για τουλαχιστον 3 χρονια. Γνωσεις μηχανων, βαθυτερες γνωσεις μαγειρικης σε κλασσικο και μοντερο επιπεδο. Γνωσεις μαγειρικης για ατομα με ειδικες αναγκες οπως πχ αλλεργιες, οργανωση εργασιας και γνωσεις ζυμωσης. Καλες γνωσεις αγγλικης η και αλλων γλωσσων.

Καθηκοντα: υπευθυνότητα στην κουζίνα, παραλαβη εμπορευματων, υγιεινη και καθαριότητα, αυτοπαρακολουθηση και κοντρολ συμφωνα με τους κανονες του HACCP, κοστολογηση, προετοιμασια εκδηλωσεων μαζι με αλλους υπευθυνους, καθαριότητα του χωρου εργασιας, υπευθυνος/υπευθυνη για την οργανωση της αποθηκης, ενημερωμενος/η για το μενου.

Προσωπικες ειδιοτητες: Αντεχει το στρες, συλλογικοτητα και συνεργασια με αλλους, ευκολη προσαρμογη σε καινουργιες καταστασεις, φυσικη κατασταση για να εργαζεσαι ορθιος για πολλες και συνεχομενες ωρες

Μισθος: συμφωνα με τις συλλογικες συμβασεις

Διαρκεια: αοριστου χρονου η εποχιακη

Για περισσοτερες πληροφοριες μπορεις να επικοινωνησεις με τον Euresadviser Ιωσηφ Καραμποτη

iosif.karabotis@arbetsformedlingen.se

Το βιογραφικο σου το στελνεις στα αγγλικα με τα προτυπα του Europass <https://europass.cedefop.europa.eu/en/home> στο παρακατω email:

iosif.karabotis@arbetsformedlingen.se

Πληροφοριες για την ζωη και την εργασια στην Σουηδια μπορεις να βρεις στις παρακατω ιστοσελιδες:

<http://work.sweden.se/living-in-sweden/>

<http://stockholmcrossroads.se/en/article/working-in-sweden/>