

Kock

Titel: Kock

Rapporterar till: Kökschef / Restaurangchef

Ansvarar för: Matlagning, kvalitet, hygien och köksrutiner

Övergripande ansvar:

Kocken ansvarar för att tillaga och presentera mat av hög kvalitet enligt restaurangens koncept, recept och rutiner. Rollen innebär även att bidra till ett effektivt och välfungerande kök med fokus på smak, hygien och samarbete. Vi på Ulvö hotell hjälps åt vilket innebär att du ibland kan behöva hoppa in på en annan avdelning.

Arbetsuppgifter:

Matlagning & kvalitet

- Tillaga rätter enligt meny och recept
- Säkerställa hög kvalitet, smak och presentation
- Förbereda råvaror (mise en place)
- Delta i menyutveckling vid behov

Kök & drift

- Planera och strukturera arbetet i köket
- Samarbeta med köksteam och serveringspersonal
- Hantera beställningar och råvaror
- Minimera svinn och arbeta kostnadseffektivt

Hygien & säkerhet

- Följa livsmedelshygienregler
- Säkerställa renlighet i kök och arbetsstationer
- Följa säkerhetsrutiner och arbetsmiljöregler

Ansvar & rutiner

- Följa arbetsrutiner, tider och policys
- Bidra till god arbetsmiljö och laganda
- Ta ansvar för egen arbetsstation

Kvalifikationer

- Utbildning eller erfarenhet som kock
- Kunskap om livsmedelshygien och egenkontroll
- Erfarenhet av à la carte, lunch eller storkök är meriterande
- Goda kunskaper i svenska, engelska är meriterande

Personliga egenskaper

- Ansvarstagande och noggrann
- Stresstålig och flexibel
- Samarbetsvillig och positiv
- Passion för mat och kvalitet