

Köksmästare

Vi söker en person med flerårig erfarenhet av att leda köksarbete.

Du arbetar strukturerat både när det gäller kökets administrativa planering och när du leder köket i service.

Vi söker en person som leder med en tydlig men vänlig hand och som ser kommunikation som en viktig beståndsdel i sitt ledarskap.

Du har de sedvanliga uppgifterna för en köksmästare som menyplanering, inköp, schemaläggning, inventering och kostnadsberäkning.

Du ska tycka att service är roligt och kunna engagera din personal för att utveckla vårt koncept.

Kock

Nu söker vi på Mercado Mexico en ansvarig kock för kallköket.

Du ska vara en glad och positiv person som gillar att laga mat från grunden med omsorg om råvarorna och med gästen i centrum.

Du ska kunna jobba självständigt så väl som i team. Du skall gilla att jobba organiserat, rent och snyggt.

Vi gör all vår mat från grunden och vår meny reflekterar säsongen.

Extra servicepersonal

Vi söker någon med erfarenhet av à la carte till vårt härliga servisteam.

Du ska vara glad, utåtriktad och alltid sätta gästen i centrum.

Vi behöver främst någon för helger, men det finns även pass på vardagar.