



## KÖKSMÄSTARE, KOCKAR OCH SERVITÖRER

---

*Sommarsäsongen 2016 är på kommande och vi har börjat rekrytera. Fäboda Café & Kitchen erbjuder à la carte måltider, festmiddagar och specialarrangemang. På Fäboda får du möjlighet att utvecklas. Vi erbjuder en intressant och mångsidig arbetsplats i en fantastisk miljö nära havet.*

---

### KÖKSMÄSTARE

Vi söker en självgående person som kan prestera även under press. Du kan menyplanera samt är noggrann. Vi önskar att du har en god ekonomisk erfarenhet samt en bred yrkeskunskap inom matlagning. Du kommer även att vara personalansvarig för vårt kockteam.

Dina arbetsuppgifter:

- Som Köksmästare ansvarar du för att säkerställa en hög kvalitet för våra gäster
- Du leder din personal och utvecklar rutiner för ett effektivt arbete

Vi förväntar oss att du:

- Har tidigare arbetserfarenhet av arbetsledning i kök
- Har öga för detaljer såväl som helheten
- Är noggrann och kvalitetsfokuserad
- Är entusiastisk, positiv och drivande

### KOCK OCH SERVITÖR

Vi förväntar oss att du:

- Har tidigare erfarenhet
- Är noggrann och kvalitetsfokuserad
- Har god samarbetsförmåga
- Goda språkkunskaper i de båda inhemska språken

Mera information fås av Saul Mäenpää  
tel. +358 44 3403 755 eller på [saul.maenpaa@gmail.com](mailto:saul.maenpaa@gmail.com)

Skicka in din ansökan och CV innan 17.2.2016 till  
[saul.maenpaa@gmail.com](mailto:saul.maenpaa@gmail.com).