

ÖRESUNDSLINJEN söker en Souschef/Kockstuert

Är du redo att bli köksmästarens högra hand i köket och hjälper till att strukturera det dagliga arbetet på avdelningen?

Som Souschef/Kockstuert är du länken mellan Köksmästaren och övriga teamet, samtidigt som du själv är del av gruppen. I rollen kommer du att vara drivande i menyskapandet och konceptutvecklandet.

Dina huvudsakliga arbetsuppgifter:

- Utveckla menyer/recept/kalkyler samt att säkerställa att medarbetare efterlever dessa
- Beställa, ta emot samt kontroll av varor
- Säkerställa löpande och god kommunikation mellan teamet och Köksmästaren, och täcka in den dagliga bemanningen vid sjukdom med hjälp av Köksmästare och Crewplanner

Molslinjen/ÖRESUNDSLINJEN erbjuder dig:

- En dynamisk och annorlunda arbetsplats med omväxlande vardag till sjöss.
- Att bli en del av ett dedikerat team där vi har en informell och humoristisk ton, och en kultur präglad av effektivitet, samarbete och respekt.
- En konkurrenskraftig lön och fina personalförmåner, bland annat rabatterade resor på

Molslinjens samtliga färjor samt fina rabatter ombord i shop, café och restaurang.

Vi söker dig som tidigare har arbetat som ledare eller har erfarenhet av en koordinerande befattning i kök, från hotell och/eller restaurang. Du har minst 3–4 års dokumenterad erfarenhet i en Souschef roll eller liknande. Som person är du lösningsorienterad, serviceminded och det ligger naturligt för dig att inspirera dina kollegor att tillsammans nå uppsatta mål. Önskvärt är stor kunskap i både det kalla och det varma köket. Du har även en god datorvana och systemkompetens.

Du är intresserad av matrender och är lyhörd för gästens behov samt önskemål. Att vara omtänksam, prestigelös och en bra lagspelare är viktiga egenskaper för oss - här hjälper vi varandra, precis som ett framgångsrikt lag.

Oavsett vad du arbetar med på Aurora är du del av fartygets säkerhetsbesättning vilket innebär att du även medverkar i regelbundna säkerhetsövningar och säkerhetsutbildningar, är simkunnig och fullt frisk. För att få arbeta ombord krävs hälsoundersökning följt av friskhetsintyg, samt säkerhetsutbildning – det ombesörjer vi.

Ansökningsdag: Tveka inte att skicka in din ansökan om du vill bli en del av oss! Vi tillämpar löpande urval och intervjuer och avslutar processen när rätt kandidat har nått hamn, så ansök idag snarare än i morgon.

Har du frågor om tjänsten är du välkommen att kontakta Kitchen Supervisor Henrik Lindgren henl@molslinjen.com.

Alla kvalificerade sökande, oavsett ålder, kön, religion och etnisk tillhörighet, uppmuntras att söka tjänsten. Det är dock ett krav från myndigheterna att du kan tala skandinaviska.

Om Molslinjen

Rederiet Molslinjen driver ALSLINJEN, BORNHOLMSLINJEN, FANØLINJEN, LANGEANDSLINJEN, MOLSLINJEN, SAMSØLINJEN och ÖRESUNDSLINJEN.

Vi har skapat en arbetsplats som erbjuder våra ca 2.000 medarbetare en spännande vardag, där en informell ton, hög professionalism och frihet under ansvar går hand i hand.