

# KREATIV KOCK TILL RESTAURANG SAJVVA

VÅRT KONCEPT – VEGETARISK ASIATISK FUSION



Lever du mat och älskar att experimentera med smaker och skapa nya fantastiska rätter ingen tidigare har skådat? Är du innovativ och har en vilja att prova nya vägar? Är du kommunikativ och gillar att prata mat och inspirera vårt team? I så fall kan du vara den vi söker.

## SAJVVA

Vi är humlan som inte visste att vi inte kunde flyga men gjorde det ändå. Vi är "out of the box" och på de 3,5 år vi funnits har vi vuxit till Skånes ledande krog inom det vegetariska/veganska köket.

Menyn är i konstant förändring och håller högt fokus på upplägg och smak. Vi har ett ständigt högt tempo, ett litet men sammansvetsat team som ständigt är på tårna och tillsammans utvecklas framåt. Förutom mat serverar vi även öl, vin och cocktails. Restaurangen har ca 60 sittplatser, under vintern håller vi normalt två sittningar under helg och serverar som mest cirka 150 mat (starters/mains).

## ARBETSUPPGIFTER

Service i A'la Carte kök, prepp och service i team om två kockar.

## KVALIFIKATIONER

Du bör ha ett par års sammanhängande och dokumenterad erfarenhet som kock i a'la carte kök. Grundkunskaper som hygien, egenkontroller, inköp och struktur skall vara en självklarhet. Erfarenhet av vegetarisk mat är ett plus men inget krav. Köket talar engelska som huvudspråk och du måste därför behärska engelska utan problem.

## TIMMAR PER MÅNAD

Vi söker en eller två kockar som kan och vill jobba 40-130 timmar per månad. Arbetspassen är cirka kl 15.00 - 22.00 på vardagar och en timme senare fredag och lördag.

Skicka ett mail till [info@sajvva.se](mailto:info@sajvva.se) och beskriv vem du är och vad du söker. Ange hur många timmar och hur många helger du är villig att jobba per månad. Ange referenser och ditt mobilnummer samt när du är tillgänglig för ett nytt kök.