**Chef United AB**

**Köksbiträde (ny utexaminerad eller under pågående vuxenutbildning):**

Våra Köksbiträden är nyutbildade genom på hotell- och restaurangskola eller vuxenutbildningar som t.ex Lernia , en del har skaffat sig motsvarande kunskaper från praktisk erfarenhet i och utanför Sverige.

Köksbiträdena behöver god handledning och tydliga instruktioner till en början och är ett perfekt komplement i ett kök med mer erfaren personal.

Alla kan kommunicera på svenska och/eller med flytande engelska.

Förbereder och preparerar, sköljer, hackar, blandar.

Följer instruktioner under kock/köksmästare och är behjälplig vid tillagning.

Hjälper självklart till även där det behövs om det är disk, varuplock, transport, etc.

**Kallskänka (minst 3år ute på fältet)**

I samråd med köksmästare och annan personal på plats rodda det vanligaste kalla och varma förrätterna, desserter och enklare bakning. Bistår resten av köket med hjälp vid behov och möjlighet.

**Kock (med minst 3 års erfarenhet ute på fältet):**

Våra kockars erfarenheter och kunskaper är från olika kök, runt om i Sverige, men även från resten av världen. Men gemensamt för alla är flera års dokumenterad erfarenhet från kök och med minst en yrkesutbildning i ryggsäcken.

En del har lång erfarenhet från krogar och kursgårdar och andra från storkök och personalmatsalar. Vi är alltid noggranna att boka rätt kock på rätt plats, viktigt att vi får rätt information ifrån kund vid bokning.

Är självgående och kan ta eget ansvarsområde efter det att instruktioner givits.

**Souschef (med minst 5 års erfarenhet ute på fältet):**

Skicklig matlagare med flera år som kock och leder arbetet i samråd med köksmästaren.

Tar ett större ansvar med exempelvis varubeställningar, komponerande av menyer tillsammans med K.M, egenkontroll, kvalitetssäkring under service.

”Köksmästarens högra hand och kockarnas axel att luta sig emot”.

Restaurangutbildning eller motsvarande erfarenhet samt minst fem års erfarenhet av a la carte matlagning.

Goda kunskaper i arbetsledning, delegering, menyskrivning och varubeställning.

**Köksmästare:**

Denna position tillsätter vi efter vi gjort en behovsanalys och kravspecifikation upprättas.

För denna tjänst finns alltid minst restaurangutbildning, KY, högskola, eller motsvarande erfarenhet, samt 7 års erfarenhet av köket varav tre i arbetsledande position.

Helt självgående och kan arbetsledning, menyskrivning, schemaläggning, varubeställning, köksekonomi och den totala driften av ett kök.

**Konditor:**

Denna position tillsätter vi efter vi gjort en behovsanalys och kravspecifikation upprättats.

Väl insatt i yrket som konditor, förstår och kan utveckla recept, jobbar med olika, nya som gamla tekniker på området, oftast vidareutbildad efter restaurangskola.

**Disk/Porter:**

Alla behärskar grov- och findisk och är behjälpliga i köket vid behov.

Utöver disken hjälper de även till med städning av kök och matsal