

À la carte chef:

Vi ser etter kokker med god kunnskap og erfaring innen nordisk mat og catering, fra og med 1.november. Kjøkkenet vårt er basert på nordisk tradisjon, med vekt på bruk av lokale råvarer. Vi har som mål å være økologiske og bærekraftige, med høy kvalitet.

Vi trenger positive og ansvarlige kokker som er villige til å jobbe i et team og er opptatt av å lære nye oppgaver.

Du må ha fagbrev.

Skandinavisk eller flytende engelsk foretrekkes.

Denne jobben kan bli helårs på sikt.

We look for chefs with good experience in Nordic cuisine and catering, starting 1st November. Our kitchen is based on nordic tradition, with emphasis on using local produce. We aim to be ecologic and sustainable, with high quality.

We need positive and responsible chefs willing to work in a team and keen to learn new tasks.

You need to have a chef certificate

Scandinavian or fluent English is preferred.

This job has potential to be all year round.