

Vill du jobba i en underbar skärgårdsmiljö nära stan?

Vi på The Old Smokehouse i Saltsjö-Boo söker ett gäng glada och arbetsugna medarbetare till sommarsäsongen! [Till vårt unika Bbq-koncept söker vi:](#)

Hovmästare - Vi söker dig, med stor social kompetens som älskar att jobba med service.

Du är en person som är stresstålig, flexibel, prestigelös och kvalitetsmedveten. Du är lugn och trygg i din ledarroll då du leder teamet genom stundtals stressade situationer.

I din roll som hovmästare har du förmågan att bemöta och lösa eventuella problem eller andra oförutsedda situationer som kan uppstå under service. Du leder och motiverar dina medarbetare till att jobba mot samma mål som leder till att våra gäster får en upplevelse i toppklass! Att du har ett stort intresse av mat och dryck och att du har jobbat ett antal år som hovmästare eller annan liknande ledarroll är ett krav.

Servitörer/servitriser - vi söker dig som älskar att ge service med minst två års erfarenhet från

À la carte restaurang med stort intresse för mat och dryck samt vana att jobba i ett högt tempo med stil och finesse!

Foodtruckansvarig - Till vår foodtruck med bryggservering söker vi dig med stor social kompetens som är självgående och stresstålig samt en organisatör! Du har även tidigare erfarenhet att leda ett mindre team genom dagen. Till ditt ansvarsområde tillhör även enklare förberedelser i köket. Vi ser gärna att du har tidigare erfarenhet av caféverksamhet eller liknande.

Kock - Som kock hos oss är du en viktig del av verksamheten samt spelar en stor roll för att gästen får en upplevelse i världsklass. Som namnet syftar till är grundtanken i vår matlagning rök och eld och vi är stolta över att vara den första vedeldade bbq-restaurangen i Stockholm. Vi röker, friterar samt försöker arbeta med säsongens råvaror så mycket som möjligt. Allt vi gör, gör vi själva och från grunden. Nu söker vi dig med minst fem-års erfarenhet som har goda grundkunskaper i matlagning från ett a´la carte kök, du är van att jobba i ett stundtals högt tempo med stil och finesse. Vi lägger stor vikt vid att du är noggrann, kvalitetsmedveten, samarbetsvillig och har lätt att anpassa dig till olika situationer. Hos oss har du möjlighet att utveckla dina kunskaper inom BBQ och det amerikanska köket.

Bartender - Vi söker nu dig som är en självgående person som har jobbat några år som cocktailbartender. Du är ansvarsfull, positiv och utåtriktad samt brinner för service. Du bör vara stresstålig samt ha lätt att anpassa dig till olika situationer. Du har lätt för att samarbeta med andra och är inte främmande för att hjälpa dina övriga kolleger i restaurangen och tar i där det behövs. Att du har ett stort intresse av mat och dryck är en självklarhet.

Välkommen att skicka din ansökan till henrik@theoldsmokehouse.se

THE OLD
SMOKEHOUSE

EST. 2015