

## Kock

Abisko Mountain Lodge är Guldkantshotellet i Abisko. Vi har stor andel gäster som återkommer regelbundet till oss på grund av vår härliga atmosfär och fantastiska mat.

På Brasserie Fjällköket är det råvarorna som styr vad som ska serveras. Vår mat är naturlig och smakrik med den svenska smakbilden av salt, sötsurt och rökt. Vi använder oss av svenska råvaror och av producenter som vi litar på och tycker om. Beroende på säsong plockar vi själva av vad naturen har att erbjuda. Vår ambition är att ett besök hos oss ska upplevas som familjärt och okomplicerat med en meny där det bästa svenska råvarorna just nu erbjuds.

Vår Lodge är en bas för en mängd aktiviteter, det finns något att göra för alla. Vi som arbetar är ett gäng som verkligen gillar att vara utomhus på vår fritid och det tycker vi är en viktig egenskap även hos dig som kommande medarbetare. Du ska ha en gedigen kockutbildning i grunden, sedan behöver du även ha några års erfarenhet.

Vi värnar om våra svenska smaktraditioner, du ska ha koll på den svenska smakpaletten och vi erbjuder mat som är naturlig och smakrik.

Vi skapar menyer med lekfullhet, humor och ett genuint kunnande.

Du arbetar tillsammans med ett team som består av 2-4 andra i köket på Brasserie Fjällköket.

Vi serverar à la carte sju dagar i veckan, med enbart kvällsöppen restaurang.

Brasserie Fjällköket ligger på Abisko Mountain Lodge som även är hotell med frukostmatsal.

Vill du vara med i vårt team och ta oss till nästa nivå?

Goda chanser till förlängd anställning för kommande säsong.

\*Personalboende finns

Vi vill anställa dig som har ett genuint intresse av branschen men som också vill ha en fritid med många möjligheter för utomhusaktiviteter i skön miljö.

Omfattning: Heltid

Varaktighet: 21/6 - 26/9

Krav: Kock

Lön: Timlön enligt kollektivavtal

För mer information kontakta Magnus på 0729-626625 eller koket@abiskomountainlodge.se