



EAT BISTRO · MARKET

EAT är en asiatisk, främst kinesisk, restaurang i city, där man med fördel delar på flera rätter kring bordet.

På **EAT** upplevs kinesisk kokkonst när den är som bäst. I denna gastronomiska vision ligger själva tanken bakom EAT. Som säkerställare av kinesiska smaker, förstärkning och inspiration i köket har EAT anställt sju kinesiska kockar.

EAT Bistro. I mitten ligger Jadebaren som erbjuder en gedigen cocktailmeny och möjlighet att beställa från Bistromenyn. Öppet för både luncher och middagar.

I **EAT Bistro** serveras de kinesiska menyerna och övriga rätter i den takt de är färdiga i köket. Vi föreslår att ni väljer flera rätter och delar, vilket vi tycker gör en stor del av måltidsupplevelsen här. Luta er tillbaka och njut!

EAT Market är ett snabbare alternativ som serverar delikatesser från Asien blandat med äkta husmanskost.

EAT Garden är vår uteterrass som erbjuder enklare rätter tillsammans med öl och vin på gården under sommaren-tak och värmare finns! En oas mitt i Stockholm.

Låter det som en arbetsplats för dig? Läs vidare och känn efter om du har de kunskaper vi efterfrågar och sänd din ansökan idag!

Om dig som söker tjänsten som Hovmästare/Hovmästarinna

Du är alltid en förebild för övrig personal oavsett vilken arbetsuppgift du har för dagen. Din huvuduppgift är att LEDA arbetet, inspirera och instruera övrig personal att följa de ramar som företaget har - Tillgänglighet, Hög servicenivå och Bra Bemötande

Du kommer vara en av restaurangchefens assistenter som tillsammans med kvällshov skall arbeta för restaurangens bästa och utveckla personal, öka merförsäljningen, göra effektiva scheman och all planering kring driften.

Dina främsta ansvarsområden/arbetsuppgifter kommer att vara:

- Ansvar för att alla gäster som besöker restaurangen lämnar krogen nöjda
- Leder arbetet i matsalen samt genomgång och information om dagensmeny
- Ansvarar för mail, bokningar och PM
- Arbetar aktivt för att utbilda samt utveckla personalen
- Ansvar för Personalekonomi och personalplanering
- Elev- & Praktikantansvar
- Kassa ansvar & Rapportering
- Ambassadör för restaurangen

Som arbetserfarenhet ser vi att du:



EAT BISTRO · MARKET

- Har minst 3 års erfarenhet som hovmästare och a la carte servering
- Har ett ekonomiskt tänk och erfarenhet för att få god ekonomi i matsalen
- Är en van arbetsledare och god förebild för personalen
- God datavana i Officepaketet samt restaurang-kassasystem
- Kan sälja in mat & dryck till större sällskap som besöker oss

Merit är om du:

- Har arbetat i Trivec (kassasystem), Bookatable (bokningssystem) & Caspeco (tidrapportering)

Att du som person:

- Har ett kreativt tänk och ett genuint intresse av att kombinera mat och dryck.
- Alltid har ett leende på läpparna och tycker om att ha roligt på arbetet
- Arbetar snabbt och metodiskt och är stresstålig
- Har blicken högt för att se helheten i matsalen och alltid har gästen i fokus
- Har ett tydligt ledarskap och kan styra teamet emot och nå uppsatta mål
- Har goda kunskaper i svenska och engelska i tal och skrift

Ansökan sänds till: hr@luxrestauranger.se

Ange referens: Hov

Vi behandlar endast ansökningar med fullständig CV samt Personligt brev via mail.

Vid frågor går det bra att maila till samma adress.

Lön: Enligt avtal

Anställning: Tillsvidare 100% med tillträde omgående

Schema: Dagar, kvällar och helger enligt schema

Senast ansökningsdag: 10/5 2017