

Störf í boði á Réttinum

Framtíðarstarf í eldhúsi og afgreiðslu

Aðstoð í eldhúsi og afgreiða mat í sal ásamt öllum þrifum sem fylgja því.

Taka á móti viðskiptavinum með bros á vör og geta unnið á afgreiðslukerfi veitingastaðarins.

Rétturinn er veitingastaður sem þjónustar fyrirtæki og aðra viðskiptavini með heimilismat í hádeginu á virkum dögum.



Helstu verkefni og ábyrgð

- Getað unnið vel, vera sjálfstæð og geta tekið ábendingum.
- Vera partur af góðu starfsfólki á Réttinum.
- Góð vinnuástund er algjört skilyrði.

Menntunar- og hæfniskröfur

- Framhaldsskólamenntun.
- Vera góður leiðtogi og geta unnið í hóp.

Unnið á virkum dögum frá 8:00 til 16:00

Matreiðslumaður í framtíðarstarf

Rétturinn óskar eftir því að ráða matreiðslumeistara í fullt starf virka daga.

Um framtíðarstarf er að ræða á fjölskylduvænum vinnustað í hjarta Reykjanesbæjar.

Helstu verkefni og ábyrgð

Starfið felur í sér framleiðslu og eldun á mat, matseðlagerð, yfirumsjón með starfsfólki í eldhúsi og innkaup.

Rétturinn býður upp á vandaðan heimilsmat í hádeginu alla virka daga. Hundruðir gesta heimsækja Réttinn daglega og við sendum einnig mat út til fyrirtækja í Reykjanesbæ.

Menntunar- og hæfniskröfur

- Sveinsbréf í matreiðslu
- Vera góður leiðtogi og geta unnið í hóp.

Unnið á virkum dögum frá 8:00 til 16:00

Áhugasamir eru beðnir að senda fyrirspurn á retturinn@retturinn.is.