

Souschef og kok

VI SØGER: Vi søger en faglært souschef samt kok. Du sætter en ære i at lave tingene fra bunden og brænder for at arbejde med de bedste produkter. Vi søger en kok, der er detaljeorienteret og brænder for at køre service.

FUMO: Vores tilgang til råvarerne er fuldstændig kompromisløs. Vi brænder for det ærlige køkken og mener derfor, at råvarernes kvalitet er essentiel. Vi er en restaurant, der tager udgangspunkt i det italienske køkken. Vores tilgang er utraditionel, da vi ikke lader os begrænse og sætter en ære i at gå vores egne veje. Menuen skifter løbende alt efter, hvad sæsonen tillader.

VORES TEAM: Du kommer til at indgå i et ungt team med et fantastisk sammenhold. Vi er passionerede omkring vores håndværk, respekterer hinanden og mener, at det er sjovest at være på arbejde, hvis alle trives.

VI KAN TILBYDE:

- En fleksibel vagtplan med indflydelse på om man vil arbejde 4- eller 5-dages uge.
- Løn efter kvalifikationer.
- Et fantastisk sammenhold.
- De bedste kollegaer.
- Faglig udvikling.

TILTRÆDELSE: Stillingen ønskes besat hurtigst muligt.

KONTAKTOPLYSNINGER: Vi vil meget gerne mødes til en uforpligtende samtale, hvis opslaget her har vakt din interesse.

Lucas Baldi, ejer, køkkenchef. 31797030 fumo@fumoaalborg.dk Godsbanen 20, 9000 Aalborg.”