

Restaurang Nationalmuseum med Fredrik Eriksson i spetsen, öppnar i oktober och söker medarbetare till kök, matsal och bar/café

Fredrik Eriksson driver sedan tidigare Långbro Vårdshus och Restaurang Asplund.

Nu utökas verksamheterna med en restaurang på Nationalmuseum, Sveriges Konst- och Designmuseum som återöppnar på Blasieholmen, Stockholm den 13/10.

Restaurang Nationalmuseum blir alldeles unik! Dels de vackra lokalerna med stora fönster som vetter ut mot det kungliga slottet. Dels alla vackra designföremål som möbler, lampor, bestick, tallrikar och glas, många av dem speciellt framtagna för restaurangen. **Restaurang Nationalmuseum**, Glasbar och café kommer vara öppen 11-19 (21) 6 dagar i veckan och servera mat, fika, vin och andra drycker hela dagen igenom. Kvällstid erbjuder vi mingel, middag och festarrangemang till förbokade större sällskap. Vi skapar fräsch, vällagad mat och nybakt fikabröd av svenska råvaror, och ger stor omsorg till såväl råvara, det gastronomiska hantverket och de väl utvalda vinerna. För oss är det viktigt att vi tillsammans skapar en arbetsplats som är trygg, personlig och utvecklade och där vi visar omtanke både till gäster och varandra.

Vill du vara med i vårt restaurangteam och skapa en av Stockholms bästa museirestauranger?

Konditor/bagare till vårt bageri

Yrkeskunnig, smaksäker och kreativ i både bageri och konditori.

Minst 3 års yrkesvana. Heltid vardagar

Kockar/kallskänkor

Stort matintresse, stresstålig och flexibel med en stor vilja att lära mer.

Tidigare restaurangvana krävs och gärna Hotell och restaurangutbildning. Heltid. Varierat schema

Bar/caféansvarig

Stort intresse och med erfarenhet att ansvara för bar- och caféverksamhet. Goda kunskaper i alla drycker som kaffe, drinkar, vin och öl. Visst personalansvar. Heltid

Hovmästare

Restaurangchefens högra hand som med glädje vägleder medarbetare och tar ansvar för verksamheten när restaurangchefen inte är på plats. Inspirerar kollegor med sitt driv och sina mycket goda kunskaper i vin. Erfarenhet av festvåningsverksamhet. Heltid

Servis

Ett flertal glädjespridare, med fokus på att ge en mästerlig service i vår restaurang. Stort intresse för mat och vin. Minst 3 års erfarenhet av restaurang. Heltid, deltid eller extra.

Cafépersonal/runners

Någon erfarenhet av café och eller restaurang, kan inte allt, med en järnvilja av att lära mer. Gillar fart och fläkt, och har som mission att göra gäster glada och nöjda. Heltid och extra vardag och helg.

Maila ansökan med cv och personligt brev till köksmästare Henrik Gustafsson om det gäller kök/bageri/kallkök.

henrik@langbrovardshus.se

Maila ansökan med cv och personligt brev till platschef Patrik Högberg om ansökan gäller restaurang/bar och café.

patrik@langbrovardshus.se

Du även ställa eventuella frågor till Henrik, och Patrik eller maila Bodil Stigsdotter som är kommunikationsansvarig

bodil@langbrovardshus.se

Intervjuer sker under första vecka i augusti. Tjänsterna tillsätts löpande med start i månadskiftet september/oktober. Vi är anslutna till Visita och har kollektivavtal.

Varmt välkomna till oss på Restaurang Nationalmuseum!

/ Fredrik Eriksson, Patrik Högberg och Bodil Stigsdotter