



Kock till LeDap Stockholm

LeDap Group ("LeDap") lanserar ett helt nytt och innovativt koncept kring padelhallar som erbjuder padelsspelare en unik och dynamisk helhetsupplevelse. Padelhallarna, som går under namnet "LeDap", kommer etableras på utvalda destinationer i Europa och övriga världen. Den första anläggningen, "LeDap Stockholm", öppnar i mitten av augusti och ligger vid vackra Norrviken i Sollentuna.

LeDap Stockholm kommer att husera 16 panoramabanor inomhus samt sex banor utomhus. Två tävlingsbanor på hög internationell nivå med över 12 meter i takhöjd och utspring. Runt banorna byggs stora permanenta läktare och plats för studio vid live-sändning. Tretton dubbelbanor samt singelbanan har en takhöjd på 9 – 10 meter, varav 10 banor med permanent utspring.

Nu söker vi en kock till vår nya restaurang som kommer att ligga i hjärtat av arenan och kommer att bli hallens mötespunkt, där man äter & dricker, hänger och socialiserar. Du kommer att ingå i ett team på 3 kockar. Miljön kommer att kännas modern, avslappnad och inbjudande i allt från menyer till inredning och atmosfär. Här ska det kännas familjärt och härligt att hänga. Restaurangen kommer att ha en hög nivå på köket med allt från enklare rätten till finare middagar.

Restaurangen som har ca 65 platser kommer bli en samlingsplats från tidig frukost till middag. Här skall den godaste frukosten serveras och för den som inte har möjlighet att stanna kvar ska det erbjudas take away. En genomtänkt meny som skall kunna avnjutas av den som precis har tränat och till de som vill ha en välkomponerad lunch/middag. Alla drycker/drinkar som kommer serveras kommer att vara signerade av en av Europas bästa mixologer.

Anläggningen har även möjlighet att anordna stora event, där det skall planeras allt från lilla drinkminglet på 10 personer till den stora festen som kan bli runt 300 gäster.

Vi ger dig en möjlighet att ingå i ett nytt team för kök och matsal, där vi tillsammans ska skapa den perfekta arbetsplatsen. Restaurangen har ca 65 platser och vi kommer servera den godaste frukosten, den bästa lunchen och såklart även middagar samt arrangera små som stora event.

I rollen jobbar du med sedvanliga arbetsuppgifter inom kockyrket. Du ansvarar för produktionen på din station och bidrar till att utveckla menyerna. Du ska ha ett brinnande

intresse för matlagning och restaurangupplevelsen. Teamwork och arbetsglädje är en förutsättning för att gå framåt inom gastronomi.

Vi erbjuder dig:

- Ett nytt kök med oändliga möjligheter
- En arbetsplats med mycket glädje och de stora möjligheterna
- Arbetstider som är inte bara betyder kvällar och helger
- Ett nätverk/kontakt nät över hela Europa inom padel
- Arbetsmiljö och hälsa är viktig hos oss och alla våra anställda har tillgång till vårt välutrustade gym och självklart finns det möjlighet att spela padel både med kollegor och tränare

Vi vill att du har:

- Restaurangutbildning
- Vi ser att du är positiv och har gärna nära till skratt. Har förmåga att arbeta både självständigt och i team
- Läsa, prata och förstå svenska
- Flexibel. Du är beredd att hjälpa till där det behövs.
- Sociala delen är mycket viktig för oss, du får inte vara rädd att möta nya människor

Det är meriterande om du har

- Om du är intresserad av träning och har ett tänk kring god och näringsrik mat som avspeglas i den meny som kommer att serveras
- Gillar att träna och att spela padel, dock inget krav

Anställningsform: Tills vidare, med 6 månaders provanställning

Omfattning: Heltid.

Arbetstider: Varierande med dagtid och vissa helger

Ansökan: Skicka din ansökan till fili@ledap.com
Ansökningarna behandlas löpande.

Lön: Enligt överenskommelse

Kollektivavtal: HRF