



SUÈCIA NECESSITA CUINERS/RES

Barcelona, 9 d'abril de 2019
Girona, 10 d'abril de 2019 - **Tarragona**, 11 d'abril de 2019

La necessitat de cuineres i cuiners en hotels i restaurants suecs s'ha fet evident els últims anys. Suècia ofereix per a aquest sector llocs de cuina de diversos nivells, en hotels i restaurants.

Personal tècnic dels serveis públics d'ocupació de Suècia i de Catalunya (Xarxa EURES) organitzen un procés de selecció amb empreses sueques del sector que tindrà lloc a Barcelona, Girona i Tarragona amb l'objectiu de conèixer i entrevistar en directe a les persones interessades.

Perfil demandat

- **Formació** en cuina i gastronomia
- **Experiència** prèvia (es valorarà; a partir d'un any)
- **Anglès** operatiu (comunicació fluida, aproximadament un nivell B1)

Sol·licitar

Envia el teu CV i carta de presentació en anglès a: eures.seleccio.soc@gencat.cat amb còpia a eures.nordicos@sepe.es i titulant el correu electrònic "Cuina Suècia". El personal EURES valorarà la teva candidatura junt amb les empreses i es posaran en contacte amb tu.

Data límit d'inscripció: 31 de març de 2019

Consells per a redactar la candidatura

- Preparar un CV i carta "Swedish style": <http://goo.gl/pBPm7d>
- Viure i treballar a Suècia:
 - <http://goo.gl/mQXTBF>
 - <https://tinyurl.com/y5j27jbz>
 - <https://workinginsweden.se/work/>
- Per a obtenir més informació sobre els tipus d'ofertes, com preparar la teva candidatura i d'altra informació d'interès, no et perdis el *videotaller* publicat al canal EURES de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=w6Uw5JaOTbM>

EMPRESSES PARTICIPANTS

Lasse Majas Krog

Lasse Majas Krog look for a chef for the summer season 19(01/06/2019-31/08/2019). Lasse Majas is a very well-known restaurant on the beautiful Island of Marstrand close to Gothenburg, an historical place and a centre for sailing.



www.lassemajaskrog.se

Lasse Majas Krog is a countryside Inn famous for our fresh fish dishes.

Richard Waje, owner and innkeeper, is a well-known Chef in Sweden, famous for his many appearances in television and radio and the author of many cookery books.

We offer you:

- A Family atmosphere where we enjoy giving service and have fun
- Increase your professional development working with one of the most skilled chefs in Sweden
- Housing available
- Working in a beautiful environment

You are/have:

- Highly motivated
- In the beginning of your career and in need of professional development
- Training as chef
- At least one year experience as a chef

Gimo herrgård

Gimo herrgård are looking for experienced Chefs!

Enclosed by majestic forests, sparkling lakes and endless meadows you will find Gimo Herrgård - Sweden's first gustavian manor house. The four star hotel features 87 individually designed [rooms and suites](#), the [Sjöstugan SPA](#) offering panoramic views of Lake Gimo, and the manor [restaurant](#) serving exquisite meals made from local ingredients from Roslagen and surrounding areas. Bright [meeting rooms](#) and beautiful 18th century [banquet halls](#) offer ample space for events, parties and conferences. Welcome to Gimo Herrgård - where memories become history.

We are now looking for two **experienced Chefs** to join our ambitious kitchen team. We



www.gimoherrgard.se

serve breakfast, lunch and dinner – both set menus and a la carte – seven days a week. We incorporate local ingredients whenever possible and combine traditional Swedish cuisine with international fine dining.

We follow the Swedish collective agreement. Competitive salary and benefits. We are also able to assist with accommodation.