

– Gyllene Kalvenkrögare

Som Gyllene Kalvenkrögare bör du ha en mycket god kompetens inom matlagning och att laga avsmakningsmenyer i synnerhet. Posten kräver en särskild precision, professionalitet och säkerhet i sitt kunnande. Som krögare förbinder du dig att vid minst ett (1) tillfälle under vårterminen tillaga en avsmakningsmeny för 35-45 personer i nationens publokal. Som krögare är du dessutom ansvarig för att stödja andra matutskott när det krävs. Du bör även besitta en god organisatorisk förmåga samt ledarkunskaper då du skall leda ett lag. Du skall besitta driv & kreativitet.

– Gyllene Kalvenhovmästare

Som hovmästare bör du besitta en mycket god kunskap om samt ett stort intresse för drycker och dess relation till matlagning där du bör ha tidigare erfarenheter från området. Som hovmästare är du dessutom ansvarig för att stödja andra drinkrelaterade utskott när det krävs. Du bör även besitta en god organisatorisk förmåga samt ledarkunskaper då du skall leda ett lag. Du skall besitta driv & kreativitet