Spécialiste en restauration de système CFC

Tu connais certainement nos restaurants ou boutiques bistrots suédoises après t’être rendu dans un de nos magasins IKEA et tu as pu constater sur place que ce sont des lieux où nos clients se sentent bien. C’est aussi comme ça que nous concevons notre mission: tu es là pour mettre la cerise sur le gâteau de l’expérience de nos clients et tu veilles ainsi chaque jour à ce qu’ils repartent avec le sourire. N’est-ce pas un métier fantastique? Tu es à l’écoute de nos clients, tu apprends tout sur la cuisine d’IKEA et tu aides à organiser les commandes, les cycles de travail et les plannings.

Ce que tu apprends:

- Tu planifies et tu conçois les processus pour IKEA Food.
- Tu te démènes pour que les produits soient parfaits et disponibles à temps.
- Tu veilles à une préparation et à une présentation soigneuse des plats IKEA typiques.
- Tu t’assures que ton secteur est propre et bien rangé.

Ce que nous attendons de toi:

- Tu es passionné par la gastronomie et la cuisine.
- Tu es sûr de toi et ouvert vis-à-vis des autres.
- Tu es doué pour l’organisation et tu aimes prendre des responsabilités.
- Tu ne crains pas le travail physique et tu t’investis à fond.
- Tu es flexible au niveau des horaires de travail et tu es ouvert au changement.
- Tu as des connaissances de base en anglais et tu souhaites les améliorer.

Autres tinformations:

- Apprentissage de 3 ans de spécialiste en restauration de système
- Cadeau en fin de semestre en cas de bons résultats scolaires
- Divers évènements internes facultatifs (par exemple sortie pour les apprentis, fêtes d’été et d’hiver)

Pose ta candidature maintenant