

Förste kock sökes till Restaurang Bryggan på Lidingö!

Nu söker vi dig som vill vara med och ta en klassisk skärgårdskrog på Lidingö till nästa nivå av upplevelse för våra gäster. Du får laga god mat i en inspirerande skärgårdsmiljö samtidigt som du blir del av ett litet team som sätter gästen först och gillar att leverera god service, hålla hög kvalitet och samtidigt ha roligt på jobbet!

Om Restaurang Bryggan

Restaurang Bryggan ligger i Gåshaga Marina längst ut på södra Lidingö. Gästerna är till största del boende på Lidingö och uppskattar Bryggan som den hemtrevliga lokala krogen runt hörnet. Restaurangen har en inomhusdel med 40 sittplatser och en terrass med ytterligare 38 sittplatser. Bryggan är en familjär restaurang där gott samarbete mellan ledning, kök och servis är mycket viktigt. Här hjälps alla åt.

Vad innebär det att vara förste kock på Bryggan?

Dina huvudsakliga arbetsuppgifter är att planera inköp, beställa och ta emot råvaror, förbereda och tillaga mat samt att presentera maten på ett tilltalande sätt till gäst. Du ska ha förståelse för vikten av kökets lönsamhet och vara behjälplig med kostnadskalkyler vid större offerter såsom fester och event.

Bryggan bjuder på en klassisk skärgårdsmeny under hela säsongen men flexibilitet att erbjuda variation av säsongens råvaror finns genom "Dagens/Veckans Tavla". Du är ibland själv i köket men oftast är ni två och då har du en assisterande kock/kallskänka som du samarbetar med. Köket sköter även köksdisk och städning av kök efter avslutat pass.

Bryggans öppettider 2026

Bryggan öppnar för säsongen onsd 1 april och har öppet till slutet av september med möjlig förlängning. Öppettider i april och sept är 16-22 onsdag till fredag samt 12-22 lördag och söndag. Under maj – augusti är det öppet tis – fre 16-22 samt lör och sön 12-22. Öppettider kan variera.

Vem är du?

Du självklart intresserad av mat och kulinarisk utveckling. Du har känsla för smaker och den visuella presentationen. Du är uppmärksam på detaljer och gästers individuella behov. Du tar ansvar, uppskattar kvalitet, ordning och reda, både i ditt eget och dina kollegors arbete. Allt för att ge gästen en fantastisk måltidsupplevelse. Du har arbetat minst 3 år som a la carte kock samt har kockutbildning eller motsvarande kompetens. Du är en positiv lagspelare som ser möjligheter. Vi lägger stor vikt vid personliga egenskaper och inställning.

Om tjänsten

Tjänsten är en säsongsanställning på heltid från slutet av mars till slutet av september med möjlig förlängning.

Vi tar enbart emot ansökningar via email, personal@restaurangbryggan.se. Märk din ansökan "Förste kock". Ansökningar behandlas löpande och tjänsten kan tillsättas innan sista ansökningsdag som är 19 februari, 2026. Besök gärna vår hemsida för mer information www.restaurangbryggan.se

Vi ser fram emot att välkomna dig till oss på Bryggan!