



MUSEUMSSENTERET

i Hordaland

Stiftinga Museumssenteret i Hordaland (MuHo) er eit konsolidert museum med sju avdelingar i Salhus, på Lygra, Osterøy og Radøy; Bevaringstenestene, Havråtunet, Kulturverntenesta i Nordhordland, Lyngheisenteret, Norsk Trikotasjemuseum og Tekstilsenter, Osterøy museum og Vestnorsk Utvandringssenter. MuHo er ein kultur- og naturhistorisk museumsorganisasjon som driv bevaring, forskning, undervisning og formidling om kultur- og naturhistorie frå fortid til samtid, knytt til naturlandskapa, busettings- og bygningshistorie, nærings- og industriutvikling, sosialhistorie, samferdsle, migrasjon og kultur møteproblematikk i fortid og notid. Museumssenteret i Hordaland utfører også tenester innan samlingsforvaltning for musea i Hordaland..

Museumssenteret i Hordaland søker etter ein samarbeids- og resultatorientert medarbeidar og lyser ut følgjande stilling:

Kokk med fagbrev

1 års engasjement med moglegheit for fast tilsetjing, ledig frå 1.april 2011.

Stillinga er plassert ved Lyngheisenteret på Lygra.

Lyngheisenteret er eit nasjonalt og internasjonalt informasjonssenter om kysten sitt kulturelle landskap.

Villsauen er ein viktig del av lyngheiene. Villsau frå norskekysten fekk i november 2010 ei beskytta geografisk nemning. Beskytta nemningar er ei offentleg merkeordning som sikrar at norske matskattar får det vernet og den godkjenninga dei treng.

Informasjonssenteret har restaurant med plass til 70 personar, i tillegg til møterom og auditorium.

Lyngheisenteret er ope for publikum i sesongen, og tek i mot skuleklassar, grupper, selskap, kurs og konferansar heile året.

Lyngheisenteret vil no utvikle eit nytt matkonsept med forankring i lokale tradisjonar og råvarer. Vi er alt i gang med eit prosjekt med innsamling og kartlegging av lokale mattradisjonar.

Lyngheisenteret har god tilgang på lokale råvarer.

Restauranten og matkonseptet skal vere med å formidle Lyngheisenteret sitt budskap og verdiar, og gje gode opplevingar for våre gjester.

Kvalifikasjonar:

- Vi søker etter kokk med fagbrev.

I tillegg ynskjer vi ein medarbeidar som:

- er engasjert, samarbeidsvillig og kunnskapsrik
- har hjarte for sitt fag og som ser det store potensialet til å utvikle eit nytt matkonsept på Lyngheisenteret

Vi har ambisjonar og det må du også ha !

Vi som jobbar på Lyngheisenteret er fleksible og er glade i å jobbe som eit team og hjelpe kvarandre. Du må også like ei slik arbeidsform, ha godt humør og stå på vilje!

Arbeidsoppgåver :

- Ansvar for kjøkkenet i opningstidene og ved arrangement
- Økonomiansvar for kjøkkenet
- Vere med å utvikle det nye matkonseptet med basis i lokale tradisjonar og råvarer
- Ta del i prosjektet med innsamling og kartlegging av lokale mattradisjonar
- Vere med å utvikle kurs/ konferansedelen vår

Vi kan tilby:

- Gode arbeidsvilkår og godt arbeidsmiljø
- Stort utviklingspotensiale for den rette personen
- Løn etter avtale
- God offentlege pensjonsordning gjennom KLP

Nærare opplysningar kan ein få ved å venda seg til direktør Atle Ove Martinussen, tlf. 903 68 990 / 55 25 18 01 eller avdelingsleiar Torhild Kvingedal, tlf. 951 58 756 / 56 35 64 10

Opplysningar om Museumssenteret i Hordaland og Lyngheisenteret finn du og på <http://www.muho.no>

Det skal nyttast fastsett søknadsskjema m/CV. Du finn søknadsskjemaet på www.muho.no eller ved å venda deg til Museumssenteret i Hordaland, tlf. 55 25 18 02 / 976 01 366.

Søknadsfrist: 15.02.2011.