



## Kravprofil för köksmästare

Köksmästarna är en del av Sexmästeriet och svarar till utskottsordföranden. Huvuduppgiften som köksmästare är att planera och genomföra menyer och preferensmenyer inför sittningar. Internt utses även en köksmästare som har i huvuduppgift att se till att specialkosten tillagas på rätt sätt. Som köksmästare ansvarar man också för att ta emot leveranser till sittningar. Tillsammans med sexmästaren ser man även till att hålla budgeten för sittningen. Man har som köksmästare väldigt fria händer att laga den mat man själv tycker är kul att bjuda på.

Arbetsuppgifter tillhörande köksmästarna:

- Planering av meny och inhandling av mat innan sittningen.
- Sköta matlagningen och delegeringen av kökets uppgifter under sittningen.
- Se till det är ordning i sexmästeriets förvaringsutrymmen tillsammans med hov- och barmästarna.
- Se till så att all specialkost tillagas på rätt sätt.

Planering och budgetering av menyer för många personer kräver god framförhållning och samarbetsförmåga. Som köksmästare bör man vara lösningsorienterad för att tackla problem som kan uppstå under en sittning. Man bör också vara bekväm med att fråga om hjälp och söka den informationen man behöver för att vara så förberedd som möjligt. Förutom detta är ett matintresse en god egenskap.

I korthet kan de viktigaste styrkorna hos en god köksmästare sammanfattas som:

- Kunna hålla god framförhållning.
- Ha en god planeringsförmåga.
- Kunna hålla tydlig och bra kommunikation med de andra i uskottet.
- Kunna missa enstaka föreläsningar när leveranser behöver mottas.
- Ha ett gott sinne för hur mycket mat som ska inhandlas.
- Inneha en god förmåga att lösa oförväntade problem.
- Kunna hantera stress och stressiga situationer.