

1. Fortæl lidt om dig selv...
2. Hvorfor vil du arbejde som kok?
3. Hvilken sektion kan du bedst lige at arbejde med? (varme, kolde retter, grøntsager...)
4. Foretrækker du at arbejde selvstændigt eller i et team?
5. Hvordan håndterer du stress og højt arbejdstempo?
6. Hvorfor vil du arbejde i Scandic Hotel?
7. Hvad betyder for dig at lave mad?

Min alder betyder at:

- Jeg har en bred erfaring og kan klare en palette af mange opgaver, ud fra mine erhvervs erfaringer har givet mig en masse ideer og erfaring til effektiv udførelse af de opgaver jeg står over for
- Har eks vis haft egen bagelbutik og ved derfor hvad ansvar er samt hvilket det indebærer
- Jeg er motiveret og et stor drive, som også står for at inspiratorer kollegaer.
- At lave mad er en passion som giver mig ild i øjnene.
- Jeg tager det seriøst og har lyst til at påtage mig alle opgaver som jeg får og for at dygtiggøre mig inden for faget
- Mit fokus er på arbejde og på opfyldelse af min drøm, som er at blive faglært kok.

spørgsmål til arbejdsgiveren:

1. Hvilke opgaver uanset dem, som man har som kokkelev, kunne jeg tage ansvar for?
2. Hvorledes sikre I at jeg opnår de mål jeg skal kunne og udvikle mig i jobbet hos jer Scandic Hotels?

HUSK !!! 😊 Motivation Kropssprog attitude Gode argumenter - Du er fantastisk, det er dig som bestemmer over dit liv, du kan godt opfylde dine drømmer