



Kravprofil för Köksmästare

Köksmästarna är en del av sexmästeriet och svarar till utskottsordföranden. Huvuduppgiften som köksmästare är att planera och genomföra menyer inför sittningar. Detta görs gärna självgående med sexmästaren som stöd. Tillsammans med sexmästaren ser man till att hålla budget för sittningen. Man har som köksmästare väldigt fria händer att laga den mat man själv tycker är kul att bjuda på. De ansvar man har som köksmästare enligt reglementet är:

- Planering av meny och inhandling av mat innan sittningen,
- sköta matlagningen och delegeringen av uppgifterna i köket under sittningen. Bistå sexmästaren vid planering av menyn.

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.

Sammanfattningsvis bör en köksmästare vara:

- Bra på att hålla god framförhållning,
- tydlig i sin kommunikation med dem andra i utskottet, samt
- intresserad för mat.