**NORVEGIA** norvegia

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Norvegia |
| **Mansione** | Assistente Giardiniere Stagionale |
|  | Il Golf Club, uno dei campi da golf più belli e rinomati della Norvegia, cerca 2 Assistenti Greenkeeper per la stagione 2026. Dove: Storøya (a 40 min da Oslo) Inizio: 1 aprile 2026 Contratto: Stagionale a tempo pieno Alloggio in loco disponibile Cosa offriamo: Team inclusivo e affiatato con leadership chiara Formazione, sviluppo professionale e possibilità di lavoro stagionale prolungato Stipendio commisurato a esperienza e competenze Cerchiamo te se: Hai almeno 3 anni di esperienza nella manutenzione di campi da golf o aree verdi Sei organizzato, affidabile e ami lavorare all’aperto Hai competenze nell’uso di macchinari e sistemi di irrigazione Sei motivato, positivo e pronto a far parte di una squadra dedicata Invia la tua candidatura in inglese entro il 1° novembre 2025 a post@tyrifjord-golfklubb.no e in cc a eures@afolmet.it Scopri di più: <https://tyrifjord-golfklubb.no/> |
| **Sede** | Storøya - Norvegia |
| **Numero posti** | 2 |
| **Email:** | [**post@tyrifjord-golfklubb.no**](mailto://post%40tyrifjord-golfklubb.no&cc%3Deures@afolmet.it) |
| **Sito:** | <https://tyrifjord-golfklubb.no/> |
| **Scadenza:** | 01/11/2025 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Norvegia |
| **Mansione** | Baker |
|  | About the Role Highland Lodge is seeking enthusiastic and skilled bakers to join our team at our in- house bakery, for a 100% seasonal position (December 2025-April 2026). As a baker, you will be responsible for producing a variety of breads and pastries to meet the needs of our guests and restaurant. Key Responsibilities - Baking & Production: Prepare and bake a range of breads, pastries, and other baked goods. - Quality Control: Ensure all products meet our high standards of quality and presentation. - Team Collaboration: Work closely with kitchen staff to coordinate production and meet service demands. - Cleanliness & Organization: Maintain a clean and organized work environment in compliance with health and safety regulations. Candidate Profile We are looking for individuals who: - Hold a professional baking qualification or have relevant experience. - Are fluent in English. - Enjoy working during night and early morning hours. - Thrive in a fast-paced, service-oriented environment. - Are team players with a positive and friendly attitude. - Are efficient, organized, and detail- oriented. - Have a passion for baking and a commitment to quality. Wage principle: The salary is gross NOK 220 per hour. Work schedule: Full-time How to Apply Please send your application and CV to Alejandro Fernandez, Head Chef, at [alejandro@highland.no](mailto:alejandro@highland.no) and in cc to [eures@afolmet.it](mailto:eures@afolmet.it) as soon as possible. We can help with finding accommodation. We look forward to welcoming passionate bakers to our team! |
| **Sede** | Geilo mountains |
| **Numero posti** | 1 |
| **Email:** | [**alejandro@highland.no**](mailto://alejandro%40highland.no&cc%3Deures@afolmet.it) **and in cc to eures@afolmet.it** |
| **Scadenza:** | 01/11/2025 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Norvegia |
| **Mansione** | CHEF à la Carte |
|  | 𝗥𝗲𝗾𝘂𝗶𝘀𝗶𝘁𝗶: Esperienza di almeno 5 anni nella gestione cucina, certificazione HACCP, Inglese fluente (C1). 𝗔𝘁𝘁𝗶𝘃𝗶𝘁𝗮̀: Chef à la carte capace di gestire un ambiente internazionale e vivace, con cucina internazionale (focus su piatti italiani e a base di pesce) 𝗢𝗳𝗳𝗲𝗿𝘁𝗮: Retribuzione : circa 22-24 eur/h , 168 h/mese + extra per straordinario e vacanze; posizione permanente, alloggio disponibile a circa 400 eur/mese con camera singola e appartamento condiviso Sede di lavoro: Oslo - Norvegia 𝗖𝗮𝗻𝗱𝗶𝗱𝗮𝘁𝘂𝗿𝗮: CV e Cover Letter in inglese attn Helen Kasepuu a cv@jobnorway.no e cc eures@afolmet.it |
| **Sede** | Oslo - Norvegia |
| **Numero posti** | 1 |
| **Email:** | [**cv@jobnorway.no**](mailto://cv%40jobnorway.no&cc%3Deures@afolmet.it) and in cc eures@afolmet.it |
| **Sito:** | <https://europa.eu/eures/portal/jv-se/jv-details/MDllZGU2NzctOTBlYS00NjBjLWI3ODctMzNkNWQyODFhZmFhIDI2MQ?lang=en> |
| **Scadenza:** | 31/10/2025 |