**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 2026Contratto: Stagionale a tempo pienoAlloggio in loco disponibileCosa offriamo:Team inclusivo e affiatato con leadership chiaraFormazione, sviluppo professionale e possibilità di lavoro stagionale prolungatoStipendio commisurato a esperienza e competenzeCerchiamo te se:Hai almeno 3 anni di esperienza nella manutenzione di campi da golf o aree verdiSei organizzato, affidabile e ami lavorare all’apertoHai competenze nell’uso di macchinari e sistemi di irrigazioneSei motivato, positivo e pronto a far parte di una squadra dedicataInvia la tua candidatura in inglese entro il 1° novembre 2025 apost@tyrifjord-golfklubb.no e in cc a eures@afolmet.itScopri di più:<https://tyrifjord-golfklubb.no/> |
| **Sede** | Storøya - Norvegia |
| **Numero posti** | 2 |
| **Email:** | **post@tyrifjord-golfklubb.no** |
| **Sito:** | <https://tyrifjord-golfklubb.no/> |
| **Scadenza:** | 01/11/2025 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riferimento** | EURES Norvegia |
| **Mansione** | Baker |
|   | About the RoleHighland 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 ProfileWe 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-timeHow to ApplyPlease send your application and CV to Alejandro Fernandez, Head Chef, at alejandro@highland.no and in cc to 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** **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 condivisoSede di lavoro: Oslo - Norvegia𝗖𝗮𝗻𝗱𝗶𝗱𝗮𝘁𝘂𝗿𝗮: 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** and in cc eures@afolmet.it |
| **Sito:** | <https://europa.eu/eures/portal/jv-se/jv-details/MDllZGU2NzctOTBlYS00NjBjLWI3ODctMzNkNWQyODFhZmFhIDI2MQ?lang=en> |
| **Scadenza:** | 31/10/2025 |