



Kravprofil: Festmästare Mat

(1 st. två terminer)

Festmästeriet är nationens festfixare och anordnar de större evenemangen på nationen. Ni är ett utskott är ett utskott på fyra förmän, två Festmästare, en Festmästare Bar och en Festmästare Mat.

Tillsammans är ni ansvariga för nationens Novischfester (en på våren och en på hösten), Fest Filbyterium Lundense, Punschfesten, Julfesten, Sångboksgenomsjungningen, Siste April samt Första Maj lunchen.

Festmästarna är ansvarsfulla, kreativa och gillar att ha många järn i elden. Kvällarna blir ofta långa och intensiva och då gäller det att hålla stämningen på topp bland er och ert jobbarlag och samtidigt hålla en hög serviceanda.

De stora festerna är nationens stolthet, det är då vi visar upp nationen från dess bästa sida! Är du oroad över att behöva missa dessa fester, frukta inte, efter ditt år som Festmästare går ni på dessa utan kostnad.

Huvudsakliga uppgifter

- Som Festmästare Mat tycker du om att planera och tillaga tre rätters middagar som våra gäster ska avnjuta under våra interna sittningar på Östgöta Nation så som Novischfesterna, sångboksgenomsjungningen och förste maj-lunchen.
- På Fest Filbyterium Lundense ansvarar du för att planera och förbereda maten som skall serveras under sexan och till jobbarna, och jobbar tillsammans med resterande Festmästeri under kvällen.
- På punschfesten har det historiskt sett varierat vem som arrangerar maten men som Festmästare Mat ska du vara beredd på att laga mat även då.
- På Julfesten serveras det julbord i form av en buffe.
- Under Siste April ska du tillaga en enkel måltid som dagsgästerna ska få.
- Under alla evenemang som festis håller ansvarar du för att tjänstemannamaten tillagas.

Som Festmästare tycker du det är roligt med utmaningar, du är en lagspelare och inser vikten av att peppa och hålla igång både dig själv och dina aktiva under festens många timmar. Du har bra översikt när du arbetar och är lösningsorienterad. Du förstår vikten av ett strukturerat och organiserat arbete samt så får du ta ett stort personligt ansvar då du ansvarar för maten som serveras på nationens största fester tillsammans med resten av Festmästeriet.

Alla Festmästare;

- Ska kunna skapa och driva ett jobbarlag
- Ska kunna värva personer utanför nationen i syfte att hitta nya aktiva till utskottet
- Ska kunna arbeta proaktivt med större projekt.
- Ska kunna samarbeta med Quratel, Teknikförmän, Balgeneral, Övermarskalk och Sångförmän.
- Förväntas gå utbildningen om Ansvarsfull Alkoholserving (B-cert)

Vilka egenskaper söker vi hos en Festmästare?

- Tycka om högt tempo, och kan efter många timmars arbete hålla igång och skapa en god atmosfär i jobbarlaget.
- Ha ett intresse för mat och kan vara kreativ.
- Kommunikativ.
- Vara stresstålig och ha goda ledarskapsförmågor.
- Kunna hantera konflikter och vara serviceinriktad.