

PRAKTIK

Upplägg

Praktiken följer en arbetsplan med tydliga mål som vi formulerar tillsammans. Praktikperioden kommer att ge dig möjlighet att genomföra såväl självständigt som assisterande arbete, beroende på kunskap och erfarenhet.

Vi tar emot praktikanter på följande avdelningar:

- Program: Vi arbetar med en bredd av kulturuttryck och ser gärna praktikanter som vill vara med och stimulera en progressiv och framtidsinriktad samhällsdebatt. Är du intresserad av produktion, management och ekonomi/avtal är detta praktik för dig.
- Marknadsföring: Vi arbetar aktivt med alla upptänkliga kanaler för att sprida information och sälja in våra evenemang. Är du intresserad av marknadsföring, digitalisering och pr är detta praktik för dig.
- Event: Vår event-avdelning växer och arrangerar ökande antal konferenser, fester och företagsevent. Är du intresserad av key account, digital sales och annan försäljning är detta praktik för dig.
- Kök/Servis: Vi erbjuder mat ons-lör i vår Bistro med inriktning Meze möter Fransk cuisine. Servis underhåller både event/konferens och bistro/bar. Är du intresserad av mat, dryck och restaurangservice är detta praktiken för dig.

Formella krav

Vi vill att du ska ha en studiebakgrund som är relevant för den avdelningen som du är intresserad att praktisera på. Vi tar emot dig som är i slutet på din utbildning.

Vi värdesätter en bred språk- och kulturkompetens.

Praktiken är oavlönad. Vi ställer därför krav på att du ska ha en huvudman, antingen genom ditt universitet/högskola eller genom Arbetsförmedlingen.

Praktikperiodens längd

Praktikperioden ska vara minst tre månader och högst en termin. Vi prioriterar längre perioder. Vi vill att du ska vara heltid på Moriska Paviljongen under praktikperioden.

Ansökan

Skicka CV + personligt brev på högst en A4-sida. Skriv ”Praktik på Moriska Paviljongen” i ämnesraden och skicka till ansvarig för respektive avdelning:

Programavdelningen: johann@moriskapaviljongen.se

Marknadsavdelningen: vanessa@moriskapaviljongen.se

Eventavdelningen: therese@moriskapaviljongen.se

Kök/Servis: nazli@moriskapaviljongen.se