

Køkkenleder til Risskov Efterskole

Vi søger en engageret køkkenleder med erfaring fra efterskole eller højskole.

Vi tilbyder et efterskolekøkken:

- med højt til loftet og hvor ideer kan blive til virkelighed
- med plads til forskellighed og åbenhed
- hvor kvalitet, økologi og friskhed fremadrettet går hånd i hånd
- hvor du, i samspil med dine kollegaer, har stor indflydelse på din egen dagligdag
- med fokus på bæredygtighed og lokale råvarer.

Vi forventer at du brænder for at lave varieret, sund mad helt fra bunden og med dit kendskab til efterskolelivet og unge mennesker, forstår de vilkår et efterskolekøkken fungerer under. Du har erfaring med og trives i at arbejde med unge mennesker i samarbejde med efterskolens øvrige medarbejdere. Vi ønsker fremadrettet et endnu større fokus på bæredygtighed og lokale råvarer.

Stillingen er en fast stilling på fuld tid. Arbejdstiden er fleksibel og varieret med dag-, aften- og weekendarbejde, det er muligt at holde fri i skolernes ferie. På Risskov Efterskole er vi 152 elever og 30 medarbejdere. I køkkenet er vi en køkkenleder, to kokke, en ernæringsassistent, en eller to timelønnede køkkenmedhjælpere plus 4 efterskoleelever.

Har det din interesse, så er du velkommen til at kontakte forstander Joakim Philipsen, 81401304, jp@risskovefterskole.dk eller viceforstander Peter Seiding på 28182111, ps@risskovefterskole.dk eller kigge forbi til en rundvisning.

Vi holder samtaler løbende og forbeholder os ret til at ansætte før ansøgningsfristens udløb. Forventet tiltrædelse 1. december 2020 eller efter aftale.

Har du ikke hørt fra os inden onsdag d. 28/10, er stillingen besat til anden side. Du sender din ansøgning og relevante bilag til job@risskovefterskole.dk senest søndag d. 25/10.

Meget
Mere
Efterskole

