

Risskov Efterskole søger kvalitetsbevidst kok

Risskov Efterskole er en skole for alle sanser. Vores elever skal se, prøve, dufte og selvfølgelig også smage madoplevelser. Til køkkenet søger vi en kok, der har lyst til at være med til at videreudvikle vores smagsoplevelser og præge unge menneskers gastronomiske tilgang.

Køkkenet på Risskov Efterskole sætter gastronomien og spisetiderne højt. Vi er et hold bestående af 2 kokke og en køkkenassistent. Derudover er vi en personalegruppe på 35 personer bestående af lærere, praktisk personale og administration. Vi serverer 6 daglige oplevelser for vores elever lige fra morgenmad til aftensforfriskning og det der imellem.

Jobbet og dine kompetencer:

Stillingen refererer til Risskov Efterskole køkkenleder, som er overordnet ansvarlig for køkkenet. Vi søger en kok, der har interesse i arbejdet på en efterskole med pædagogisk sans, da det er vigtigt for os, at eleverne oplever køkkenet på tæt hold og derfor har de minimum én uge i køkkenet.

Du syntes, det er spændende at udvikle og inspirere mennesker gennem madoplevelser og du begejstres af at lege med smag, udseende og konsistens, indtil du opnår lige præcis dét udtryk, vi søger til en bestemt ret. Du holder af at tilberede klassiske retter med et twist af nutidens smagsnuancer. Du har en høj faglig stolthed og er økonomisk bevidst og ansvarlig i forhold til valg af råvarer og leverandører. Dine primære ansvarsområder er i køkkenet men, også en mulighed for at være gæstelærer på skolens gastronomihold.

Måske har du erfaring med efterskole køkken, tager opgaven naturligt eller har en pædagogisk sans for unge. Du har en positiv attitude i dit samarbejde med kolleger og efterskoleeleverne, kan se muligheder i den situation du står i og i fællesskab med dine kollegaer kan levere en god og spændende madoplevelse for vores efterskoleelever.

Vi tilbyder:

En stabil arbejdsplads hvor mange kolleger har være ansat i en længere årrække. I køkkenet vægter vi højt at omgås i 'en god tone' – også under travlhed. Du får mulighed for selv at være med til at præge arbejdet og udviklingen af retter. Løn og ansættelsesvilkår følger gældende overenskomst. Derudover virksomhedsbetalt pension.

Vi tilbyder en fast stilling på 37 timer per uge. Arbejdstiderne er primært fordelt på **dagvagter og en fast aftenvag** samt en weekendvagt per måned. Vi tilpasser arbejdet efter lærernes/elevernes planer og er med eleverne på rejser/ture. Du kan forvente at have fri i skolernes normale ferieuger.

Spørgsmål og ansøgning

Yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til køkkenleder Anders Fisker på telefon 44127379/ e-mail af@risskovefterskole.dk

Du bedes sende en motiveret og kortfattet ansøgning inkl. CV til Risskov Efterskole senest mandag d. 13. december 2021 kl. 12.00. Ansøgning og CV bedes sendes i ét samlet pdf-

dokument til job@risskovefterskole.dk, mærket "Kok" i emnefeltet. Vi forbeholder os ret til at afholde relevante samtaler løbende og/eller i uge 50.

Risskov Efterskole er en moderne, ung og urban efterskole i Aarhus, med en bred vifte af linjer og valgfag. Risskov Efterskole blev startet i 2012 og har overtaget de historiske og traditionsrige bygninger fra Aarhusegnes Husholdningsskole og Landbrugsskolen. Til dette skoleår er der fuldt hus med 155 elever samt venteliste. Det samme gør sig gældende for skoleåret 2022/23. Vi har højt til loftet, blik for hinanden, vi vil fællesskabet og vi tror på, at sammen kan vi det meste.