

# Kok / Køkkenleder

Vi søger en passioneret kok til at lede vores køkken, der forestår tilberedning og servering af sund, nærende og spændende mad for vores 120 elever og ansatte.

Vi er en arbejdsplads, hvor godt samarbejde, selvstændighed og kreativitet prioriteres meget højt. Der lægges stor vægt på mad af høj kvalitet - med fokus på årstidens friske råvarer - hvor hygiejne og god service er en naturlig del af arbejdet.

Skolens elever deltager alle i arbejdet i køkkenet, hvorfor ansøgeren skal kunne lide at være ansvarlig voksen blandt unge mennesker og samtidig lære dem om mad og ernæring.

Gode lederevner og vilje til samarbejde med skolens øvrige 25 medarbejdere vægtes højt.

Vi søger altså en erfaren kok/køkkenleder, der med engagement, initiativ og højt humør kan lede skolens køkken efter en standard, der lever op til skolens høje kvalitet.

Ud over køkkenlederen består køkkenpersonalet af to køkkenassistenter og en ansat i flexjob. Der lægges vægt på uddelegering af opgaver samt inddragelse af eleverne i en turnusordning omkring madlavning og øvrigt køkkenarbejde.

Primære opgaver:

- Madlavning til ca. 140 personer
- Menuplanlægning og indkøb
- Ansvar for kvalitets- og egenkontrol
- Ansvar for budgetlægning og -overholdelse
- Arbejdsfordeling i forbindelse med elevernes turnusordning
- Daglig ledelse af køkkenpersonalet, herunder udarbejdelse af arbejdsplan

Du er faglært inden for køkkenområdet og har i dine tidligere ansættelser arbejdet selvstændigt og kvalitetsbevidst med ledelse og administration af et større køkken. Du arbejder bevidst med udnyttelse af årstidens naturlige råvarer og søger til stadighed at udvikle inspirerende og sunde madoplevelser, hvor smag, duft og syn går op i en højere enhed.

Som person er du nytænkende og involverende. Du trives med at have mennesker omkring dig og nyder samværet med unge mennesker.

Du er med til at skabe en positiv og glad stemning omkring køkkenet.

Det er vigtigt, at du trives i et miljø, hvor planer kan ændres og tilpasses med kort varsel, og sidst men ikke mindst, er det vigtigt for os, at du har dit hjerte med på arbejdet.

Der lægges ligeledes vægt på, at ansøgeren er fleksibel med hensyn til arbejdstid, da det inkluderer aften- og weekendarbejde, og der er mange større og mindre arrangementer i løbet af et skoleår.

Arbejdstiden er i gennemsnit 37 timer pr. uge. Daglig arbejdstid er fortrinsvis i tidsrummet 06.30-14.30.

For yderligere oplysninger kan der rettes henvendelse til pæd. leder Kari Holm på tlf. 2218 7241 eller til forstander René Holm Hansen på 2218 7240

Stillingen ønskes besat pr. 1. oktober 2019 eller hurtigst muligt.

Send ansøgning, CV og relevante bilag pr. mail til: [kari@viby-efterskole.dk](mailto:kari@viby-efterskole.dk)

Ansøgningsfrist er søndag den 4. august. Samtaler finder sted tirsdag den 6. august.

MUSIK  
DANS  
TEATER



VIBY  
EFTER  
SKOLE

VIBYVEJ 26A

5580 NØRRE ÅBY

TLF: 64421241

VIBY@VIBY-EFTERSKOLE.DK

WWW.VIBY-EFTERSKOLE.DK