

## Kok eller lignende med sans for gode råvarer og smagfulde retter søges – ca. 30 timer ugentligt

### Vi tilbyder:

Et spændende job på en efterskole, hvor du får en udfordrende og afvekslende arbejdsdag. For at lykkes i jobbet, skal du kunne samarbejde, trives med en travl hverdag, hvor skolens elever hjælper til i køkkenet. Vi vægter, at madlavningen er baseret på friske og delvist økologiske råvarer, samt at mest mulig mad er produceret fra bunden. På Blåkilde Efterskole arbejder vi på at gøre skolens drift mere bæredygtig - også i køkkenet ;-)

### Om dig:

Du finder glæde i at udfordre elevernes smagsløg med nærende og spændende mad. Du finder energi i et dynamisk arbejdsmiljø, hvor arbejdsdagen er præget af variation, højt tempo, god musik og dejlige efterskoleelever. For en del elever er det nyt at hjælpe til i køkkenet og de har brug for ekstra hjælp, og derfor skal du være tålmodig og indstillet på at sige tingene flere gange.

### Personlige og faglige kompetencer:

- Du motiveres af din nysgerrighed på råvarer og vil gerne tænke nyt
- Du nyder at lave maden helt fra bunden og går op i smagfulde retter
- Du er imødekommende og kan lide at arbejde med unge mennesker
- Du kan arbejde selvstændigt, effektivt og fokuseret
- Du kan håndtere pres og har et godt overblik
- Du er fleksibel, da arbejdstiden varierer
- Du kan agere som stedfortrædende leder i køkkenet

**Ansættelse:** fra 1. august 2022 på ca. 30 timer/uge, fordelt over dag-, aften- og weekendvagter.

**Ansøgningsfrist:** 16. maj. Samtaler forventes afviklet i uge 21.

**Løn og pension:** Efter uddannelse og erhvervserfaring.

**Ansøgningen mailes til Anette Siersbæk** [ass@blaakilde-efterskole.dk](mailto:ass@blaakilde-efterskole.dk)

Yderlige oplysninger fås ved køkkenleder Anette Siersbæk 22127869 eller konstitueret forstander Morten Ahle 42230841.

