

Køkkenassistent, kok, delikatesseslagter eller lignende med sans for gode råvarer og smagfulde retter søges – ca. 32 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 holdspiller, da du bliver en del af et team på 4 ansatte i køkkenet
- 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

Ansættelse: fra 1. oktober 2026 på ca. 32 timer/uge, fordelt over dag-, aften- og weekendvagter.

Ansøgningsfrist: 19. august kl. 12.00. Samtaler forventes afviklet i uge 35.

Løn og pension: Efter uddannelse og erhvervserfaring.

Ansøgningen mailles til Anette Siersbæk ass@blaakilde-efterskole.dk

Yderlige oplysninger fås ved køkkenleder Anette Siersbæk 22127869 eller forstander Jens Christian Kirk 22550654.