

Kok søges 32 timer ugentligt på Thorsgaard Efterskole pr 1.1 2022.

Vi søger en medarbejder, der brænder for at lave spændende og ernæringsrigtigt mad til unge efterskoleelever.

Vi forventer, at du:

- har en gastronom/cateruddannelse
- har en kostvejlederuddannelse eller har interesse og kompetence i at vejlede unge i forhold til kost
- godt kan lide at være sammen med unge mennesker
- har grønne fingre og tænker tanken "fra jord til bord" er et interessant koncept
- er fleksibel, ansvarsbevidst og selvstændig
- har godt humør, også i stressede situationer
- har en positiv indgangsvinkel til eleverne og personalet
- Er innovativt tænkende

Vi tilbyder:

- et selvstændig job, hvor du har mulighed for at sætte dit præg på den fremtidige organisering af arbejdet.
- en efterskole, der arbejder bæredygtigt og med økologisk kost.
- en arbejdsplads som vægter høj faglighed, sund kost og et godt arbejdsklima.
- et godt team af medarbejdere.

Der vil forekomme aftenvagter og weekendvagter i noget omfang, du skal derfor være indstillet på fleksibel arbejdstid.

Derudover vil der være køkken-vagter ved specielle arrangementer.

Det daglige arbejde er meget afvekslende og omfatter:

- madlavning både koldt og varmt, fremstilling af lækre salater, bagning og praktiske gøremål. Der tilberedes dagligt mad til ca. 120 personer.
- samvær med eleverne som deltager aktivt i planlægning og praktisk udførelse af madens tilberedning samt bagning.

Ansøgning sendes til: kontor@thorsgaardefterskole.dk og skal være skolen i hænde **senest** tirsdag den 23.11 kl 12 . Samtaler afholdes fredag den 26.11 om eftermiddagen.

Ansøgningen sendes i en samlet PDF med CV og evt bilag.

Evt spørgsmål til stillingen rettes til Tlf.: 98 52 32 33

Ansættelsen sker efter overenskomst mellem Finansministeriet og Lærernes Centralorganisation.

Mvh. Thorsgaard Efterskole Wiegårdsvej 2, 9500 Hobro