

Ryslinge Høj- & Efterskole søger kok

Bliv en del af vores dygtige og engagerede køkkenteam på Ryslinge Høj- & Efterskole. Vi søger en faglært kok som brænder for at lave spændende, sund og lækker mad til vores skønne unge mennesker. Vi er en kombineret skole med ca. 50 højskoleelever, 150 efterskoleelever samt 45 i personalegruppen som bespises hver dag. Dertil kommer skolens aktiviteter i forbindelse med kursus og udlejning – herunder 4 ugers sommerkursus.

Vi er et køkkenteam på syv personer, der hver dag sørger for, at vores elever får deres tre hovedmåltider og diverse pauser i løbet af dagen, og vi er derved en vigtig del af elevernes trivsel og følelse af hjemlighed. Vi har dagligt fire til fem elever med i køkkenet, som hjælper til med at tilberede dagens måltider. Det er derfor vigtigt, at du holder af at arbejde sammen med unge mennesker og kan bidrage med at lære fra dig, god dialog, empati og tålmodighed.

Vi forventer, at du:

- Er faglært kok.
- Er fagligt dygtig, har passion for mad og vil nyde at give vores elever og personale en sund og smagfuld oplevelse.
- Er interesseret i at arbejde med bæredygtighed, økologi og affaldssortering.
- Har gode samarbejdsevner, godt humør og bidrager til et godt arbejdsmiljø.
- Arbejder struktureret og er god til at bevare overblikket.
- Er udadvendt og god til at samarbejde med kollegerne i køkkenet og skolens øvrige personale.
- Er stabil, fleksibel og pligtopfyldende.
- Er åben og ærlig, og kan tilslutte dig skolernes værdier omkring fællesskab, ansvar, respekt og tillid.
- Er indstillet på at der også er rengøringsopgaver i køkkenet og spisesal.

Vi tilbyder:

- En spændende arbejdsplads i et uhøjtideligt og udviklende miljø, hvor der ikke er langt fra ide til handling.
- Et job med masser af gode kolleger.
- Gode og ordnede forhold.
- En fuldtidsstilling med løn efter kvalifikationer og god pension.
- Vagtplan med en ugentlig aftenvagte normalt fra 13.30 til 19.30 og weekendvagte ca. hver 5. uge normalt fra 8.00 til 15.00. Hertil kommer enkelte weekenddage og aftenvagter ved særlige arrangementer
- Tre ugers sommerferie og lukket mellem jul og nytår.

Ansøgningsfrist 16. juni kl. 12.00

Samtaler afholdes løbende.

Tiltrædelse 1. august 2022 eller efter aftale

Ansøgning og cv sendes til job@ryslinge-efterskole.dk

Har du spørgsmål til stillingen, så ring til:

Køkkenschef Jonas Kraglund på tlf. 40 52 81 27

Ryslinge er kendt for det sted, hvor skolemanden Kristen Kold startede sin første højskole.

Siden 1852 har der været højskole i Ryslinge. I dag er der både høj- og efterskole i de historiske bygninger, hvor man mærker vingesuset fra det folkeliv, der gennem tiderne har udspillet sig her. Læs mere på:

www.ryslinge-hojskole.dk og www.ryslinge-efterskole.dk