

Eriksminde Efterskole søger køkkenleder pr. 1/1 2022

Et efterskoleår er en dannelsesrejse, og maddannelse er en vigtig del af den rejse. Vi ønsker, at eleverne i løbet af et efterskoleår får nysgerrighed og lyst til eksperimenter og lege i et køkken. Eleverne skal få en forståelse af råvare, pirres af forskellige smage og have mad, der selvfølgelig dækker de daglige behov.

Eriksminde er en grundtvig/koldskefterskole med stor vægt på den personlige dannelse og udvikling i fællesskabet med et skabende, kunstnerisk og samfundsengageret afsæt.

I køkkenet laver vi alsidig og velmagende mad til 130 mennesker, hvor ca. en tredjedel er vegetarer.

Vi søger en køkkenleder, som synes, det er spændende og har lyst til at arbejde sammen med eleverne og det øvrige køkkenpersonale i frembringelsen af maden i et tæt samarbejde med skolens øvrige personale. Du kan være enten kok, køkkenleder eller have en anden relevant køkkenfaglig uddannelse.

Vi laver mad fra bunden og vægter årstidens frugt og grønt. Ligeledes er vi et køkken og en skole med udsyn til verden, og det at være verdensborger, og har som følge deraf en klar holdning til både miljø, økologi, madspild og bæredygtighed.

Vi står overfor, at vi skal have et nyt fysisk køkken, og her vil den nye køkkenleder være en vigtig medspiller i skabelsen af både de nye fysiske rammer og udviklingen af køkkenet.

Kom og vær med til at skabe og sætte retning for Eriksmindes køkken.

Om stillingen

- 37 timer om ugen
- Aflønnes efter kvalifikationer

Kontakt

- Køkkenleder Helle Ljungdal
Telefon - 60676506
- Forstander Lyng Korsgaard
Telefon - 30809628

Sådan søger du

Send ansøgning i én samlet pdf-fil til post@eriksmindeefterskole.dk.

Skriv "Køkkenleder" i emnefeltet.

Der er ansøgningsfrist d. 14. november 2021.

Samtalerne forventes afholdt i starten af uge 47.

VI ERIKSMINDE

ERIKSMINDE EFTERSKOLE

Eriksmindevej 40 - 8300 Odder - Tlf. 86 55 61 42 - www.eriksmindeefterskole.dk