Ryslinge Høj- & Efterskole søger kok

Bliv en del af vores dygtige og engagerede køkkenteam på Ryslinge Høj- & Efterskole.

Ryslinge Høj- & Efterskole søger en engageret og dygtig kok eller person med anden køkkenfaglig relevant baggrund der brænder for at lave spændende, sund og lækker mad til vores skønne unge mennesker.

Vi er en kombineret skole med ca. 30 højskoleelever, 150 efterskoleelever og 45 medarbejdere som vi laver mad til 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 forfriskninger. Maden spiller en central rolle i høj- og efterskolelivet, hvor vi tilbereder og serverer sunde, spændende og nærende måltider med fokus på et grønnere køkken. Vi udfordrer også gerne vores unge mennesker på b.la. smag og tekstur. Vi er derfor en vigtig del af elevernes trivsel og følelse af hjemlighed på skolen.

Vi har dagligt seks elever med i køkkenet, som hjælper med at tilberede dagens måltider. Det er derfor vigtigt, at du holder af og trives med at arbejde sammen med eleverne i dagligdagen og kan bidrage med at lære fra dig om ernæring, råvarer og køkkentekniske egenskaber gennem god dialog og inddragelse, empati og tålmodighed. Vi ser vores køkken som et læringsrum, hvor madlavningen sidestilles med det pædagogiske arbejde med eleverne, og hvor vi bestræber os på at inddrage eleverne i køkkenets forskellige processer.

Vi forventer, at du:

- Er faglært kok, ernæringsassistent eller lignende
- Er fagligt dygtig, har stor interesse og erfaring med grøn madlavning, har passion for mad og vil nyde at give vores elever og personale sunde og smagfulde madoplevelser.
- Er interesseret i at arbejde med bæredygtighed, minimering af madspild 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.
  Trives i et miljø, hvor planer en gang i mellem ændres og tilpasses, også med kort varsel.
- Er åben og ærlig, og kan tilslutte dig skolernes værdier omkring fællesskab, ansvar, respekt og tillid.
- Ser hygiejne og god service som en naturlig del af arbejdet.
- Er indstillet på at der også er rengøringsopgaver i køkken og spisesal.

Vi tilbyder:

- Muligheden for at arbejde sammen med de skønneste høj- og efterskoleelever der hjælper os i dagligdagen.
- Et job hvor vi laver mange ting fra bunden og bager næsten alt brød selv.
- Et job med gode og engagerede kolleger.
- En alsidig og spændende arbejdsplads i et uhøjtideligt og udviklende miljø, hvor der ikke er langt fra ide til handling.
- Et køkken med et godt og positivt miljø, hvor humor og en uformel omgangstone er med til at give en god dagligdag.
- Gode og ordnede forhold.
- En fuldtidsstilling med løn efter kvalifikationer og god pensionsordning.

- Arbejdstider med morgenvagter fra 6.30 til 14.30, en ugentlig aftenvagt normalt fra 13.30 til 19.30 og weekendvagt 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 onsdag den 19. marts kl. 12.00
Samtaler afholdes løbende.
Tiltrædelse 1. maj 2025 eller efter aftale
Ansøgning og CV sendes til jonas@ryslinge-efterskole.dk

Har du spørgsmål til stillingen, så ring til:
Køkkenchef Jonas Kragslund på tlf. 40 52 81 27

Ryslinge er kendt for det sted, hvor skolemanden Kristen Kold startede sin første højskole.
Ryslinge Højskole blev oprettet i 1866. 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