

Kok eller cater med et grønt hjerte søges til Rønde Højskole og Efterskole

Banker dit cater- eller kokkehjerte for grøn, sund og bæredygtig mad lavet af gode råvarer? Så er det dig, vi er på udkig efter her på Rønde Højskole og Efterskole!

Vi drømmer om at få en faglært kok/cater – eller dig med en tilsvarende køkkenfaglighed – med på vores dedikerede køkkenteam. Maden i vores køkken bliver tilberedt fra bunden med fokus på bæredygtighed og godt håndværk. Og omdrejningspunktet i vores mad er lokale råvarer, som netop er dem, der giver vores måltider karakter og sjæl.

Skolens opgave er at danne og uddanne mennesker til at tage ansvar for eget liv – og for fællesskaber. Her spiller køkkenets inddragelse af elever, bidrag til deres trivsel og oplevelse af hjemlighed en afgørende rolle. Vi håber derfor, at du kan se dig selv på en arbejdsplads, hvor kernen netop er fællesskabet.

Hvem er vores drømmekollega?

- Du er god til at få noget fra hånden nu og her. Og du er en god kollega, som sørger for at tænke fremad og bakke op til dit team.
- Du sætter en ære i at servere et spændende og mættende måltid til de forskellige diæter, der er blandt eleverne, så alle bliver inkluderet med et sundt og lækkert madtilbud.
- Du trives med at arbejde blandt og med unge og holder fingeren på pulsen i forhold til, hvad der rør sig omkring unge og mad.
- Du har et godt humør og er altid imødekommende – også når der er travlt.

Hvorfor skal du vælge os?

- Du får mulighed for faglig udvikling og at byde ind i et team med høj faglighed, nysgerrighed og sparring. Og du bliver en del af et uhøjtideligt arbejdsmiljø med stærke værdier omkring fællesskab.
- Du får stor indflydelse på arbejdet med varierede opgaver i både koldt og varmt køkken – samt bagning – og alle de øvrige opgaver, der er i et stort køkken.
- Du kommer til at arbejde i et flot nyt køkken med de bedste rammer for opgaveløsningen og et godt arbejdsmiljø.
- Du får gode arbejdstider, der giver plads til familieliv og fritid. Stillingen er en fuldtidsstilling med én ugentlig aftenvagt og weekendarbejde hver tredje weekend.
- Du kommer ind i et team med høj faglighed. Vi er otte faglærte fuldtidsmedarbejdere i teamet, en kokkeelev, en deltidsmedarbejder og en række ungarbejdere.

Om Rønde Højskole og Efterskole

Rønde Højskole og Efterskole er en vigtig kulturorganisation og et samlingssted på Djursland. Vores køkken laver dagligt mad til ca. 375 elever, kursister og medarbejdere. Sammen med dem, en lang række organisationer og lokale gæster til vores mange arrangementer, har vi et unikt fællesskab. Vi værner om og formidler den bæredygtige dagsorden, og ikke mindst kærligheden til mad lavet af lokale råvarer.

Ansøg om stillingen her: <https://Rherekruttering.youngcrm.com/jobportal/11635>

For yderligere information om stillingen kan du kontakte køkkenchef Christian Sølvkær Andersen på tlf. 28 83 84 70. Du kan læse mere om skolen på vores hjemmesider rondeefterskole.dk og rondehojskole.dk

Vi tager kandidater til samtale løbende i august men sidste frist for ansøgning 17. august. Stillingen ønskes besat snarest – optimalt set senest den 1. september eller snarest muligt herefter.