Balle Friskole, Balle Musik- & Idrætsefterskole

søger

2 ernæringsassistenter/kokke

Til vores køkkenteam søger vi 2 kreative ernæringsassistenter/kokke, der sætter pris på at lave sund og velsmagende mad og trives i et til tider hektisk job med mange forskellige opgaver.

Om stillingen

Stillingen er på 33 timer om ugen. Tiltrædelse hurtigst muligt.

Vi laver som udgangspunkt alt mad fra bunden, vi har bronze i det økologiske spisemærke, og har stort fokus på bæredygtighed og reducering af madspild.

Vi tilbereder dagligt mad til 190 efterskoleelever, 24 børnehavebørn og 60 ansatte. Herudover tilbyder vi madpakkeordning til friskolen og laver mad til kursuscentret.

Vi forventer

- At du er faglig dygtig, kreativ og har fokus på bæredygtighed således at råvarerne bliver brugt fuldt ud
- At du interesserer dig for at lave sund og spændende mad, både nyt og traditionelt og evner at kunne få meget ud af lidt (få det til at ligne en million uden at bruge det)
- At du er fleksibel, stabil, omstillingsparat og god til at samarbejde
- At du kan arbejde selvstændigt, men også indgå i teamsamarbejdet med dine andre 5 kollegaer i køkkenet
- At du kan lide at arbejde sammen med og inspirere unge mennesker, da efterskoleeleverne deltager i køkkenarbejdet

Vi tilbyder

- En god arbejdsplads med fast turnus (med fleksibilitet), aftenvagt (en om ugen) weekendvagt (en hver 4. uge og en bagvagt hver 4. uge)
- Et køkken med gode faciliteter og en flot spisesal (maden serveres på buffet)
- En arbejdsplads med muligheder for at udfolde sig kreativt og hvor næsten kun din egen fantasi sætter grænser for hvad du kan lave.

Vil du vide mere?

Har du spørgsmål til stillingen kan du kontakte køkkenchef, Tonny Thing på tlf.nr. 22 25 09 45
Du kan også læse mere om kost og trivsel på vores hjemmeside www.balle-efterskole.dk.

Sådan søger du

Send en mail med relevante oplysninger til tonny@balle-mail.dk.
Vi afholder samtaler løbende.

Vores værdigrundlag: Balle er en Grundtvig koldsk skole, hvor trivsel, dialog og livsoplysning er i centrum. Vi prioriterer et fællesskab, der fremmer den enkeltes frihed og ansvarlighed. Initiativ, glæde og faglighed er for os vigtige faktorer til personlig udvikling af elever og medarbejdere.