

Er du Køkkenassistent, cater eller lignende og søger du nye udfordringer? 30-37 timer snarest muligt.

Skals Højskole for Design og Håndarbejde besøges hvert år af mange hundrede kursister fra ind og udland. Vores køkken arbejder hver dag for at give alle i huset, en god madoplevelse og vi søger nu en ny kollega, som vil med på vores videre rejse.

Lidt om stillingen

Du vil blive en central spiller i et travlt lille køkken med en høj grad af faglighed og personligt ansvar. Vi giver plads til hinanden, er altid åbne for nye impulser og vi elsker udfordringer.

Vores køkken har det økologiske sølvmærke og vi tilstræber på alle mulige måder at være et bæredygtigt køkken. Vi bager vores eget brød og tilbereder måltiderne fra bunden, ligesom vi er meget optaget af at minimere madspild.

Vi tilstræber at følge de officielle kostråd. Det betyder at vi er et meget Grønt køkken, hvor vi laver mange salater og vegetariske retter. Vi har ofte veganere og personer med specifikke fødevarerintolerancer, i huset, som vi selvfølgelig også skal give en god oplevelse.

På Skals Højskole er der både dagskurser, ugekurser og elever på op til 5 måneders ophold. Vi serverer 3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider, som sikrer god energi til det kreative arbejde.

Du vil få skiftende vagter - dagvagt kl. 7-15, aftenvagt kl. 13-19/20, ligesom du ca. hver 3. weekend vil have en vagt lørdag kl. 6.30-10, søndag kl. 13-19.30. Vi tilstræber at få dine ønsker tilpasset den kommende måneds vagtplan så godt som muligt.

Fra tid til anden afholder vi større arrangementer på skolen, som kræver alle mand på dæk. Så rykker vi sammen og løfter i flok.

Du vil få 2 faguddannede kolleger og en stjernemedarbejder der altid giver en hånd med i køkkenet og desuden sørger for at vores dejlige højskole er hyggelig og pæn at opholde sig i. Herudover vil du arbejde sammen med timelønnede unge, der hjælper i aften og weekenderne samt ved større arrangementer.

Lidt om dig

Vi er et lille køkken, hvor vi er afhængige af hinanden. Derfor er det vigtigt for os, at du føler et personligt ansvar for vore fælles succes. Du skal brænde for det, du laver og du må gerne være ambitiøs.

Hvis du har lang erfaring, vil vi glæde os til at lære af dig, og hvis du ikke har, så er vi klar til at dele ud af vores viden. Det vigtigste er, at du kan lide at have mange bolde i luften, er arbejdsom, stabil og en udpræget holdspiller – og at din grundlæggende faglighed er i orden.

Vi håber, du er fuld af godt humør og vil være med til at fastholde den gode stemning, vi har i køkkenet.

Vil du vide mere?

Vi håber at høre fra dig og vi ser frem til at læse din ansøgning. Hvis du gerne vil høre lidt mere inden du bestemmer dig for at søge, så er du velkommen til at kontakte køkkenleder Anni Notlev eller forstander Helle Mogensen på 86694064.

Vi indkalder løbende til samtaler og ansætter, når vi har fundet den rigtige til stillingen, men vi forventer en opstart snarest muligt.

Ansøgningsfrist 20. september 2022 - ansøgning mailes til marianne@skals.nu