



Svenstrup Efterskole søger ny leder af køkkenet

Da vores køkkenleder gennem de sidste 13 år har søgt nye udfordringer, søger vi nu hans afløser. Så er du kok, køkkenleder eller har anden køkkenfaglig uddannelse hører vi gerne fra dig.

Er du *ambitiøs* og har masser af *drive* til at rykke unge mennesker i et efterskolekøkken? Sætter du *din* faglige barre højt? Har du lyst til at stå forrest i køkkenet? Tage ansvar for personale, madlavning, økonomi og være et forbillede for vores elever når de er på køkkenhold.

Vi søger den ildsjæl der respektfuldt og tydeligt kan og vil stå forrest i køkkenet, sætte dagsordenen, holde styr på økonomien, have ansvar for egenkontrol, lave arbejdsplaner, være med til at lave mad fra bunden, til at implementere de nye klimakostråd, til endnu mere grøn omstilling, til bæredygtighed, til at minimere madspild, kort sagt en leder af køkkenet der vil være med til at fortsætte og videreudvikle det gode køkken vi allerede har. En der har stor lyst til hver dag af have elever med i køkkenet sammen med køkkenets øvrige ansatte.

VI søger en person der kan bidrage med at fastholde den gode stemning, det gode humør, har en sund livsstil, er mødestabil og ikke mindst er klar til at tage ansvar.

Stillingen er 37 timer pr uge.

Løn efter kvalifikationer og efter finansministeriet.

Svenstrup Efterskole er *for dem, der vil*. En boglig efterskole for ikke-rygere med 144 elever og et stærkt medarbejderteam, der sætter passion, ambition, fællesskab og udvikling i centrum. Vil du med? Så send din ansøgning hurtigst muligt til: gitte@svenstrup-efterskole.dk senest d. 28 juli. Vi læser ansøgninger løbende.

Følg os også på Facebook og Instagram – og kig forbi vores hjemmeside, hvor du bliver meget klogere på livet på Svenstrup Efterskole: www.svenstrup-efterskole.dk.

Vi glæder os til at høre fra dig!

Gitte Edelgaard

Forstander

Svenstrup Efterskole

gitte@svenstrup-efterskole.dk