

KOK/KØKKENASSISTENT/ERNÆRINGSASSISTENT PÅ SPORTSEFTERSKOLEN SINE



Da en af vores gode medarbejdere fra køkkenteamet går på pension søger vi en ny medarbejder til tiltrædelse 1. januar 2024 eller efter aftale.

Da vi er en sportsefterskole fylder kosten meget i det daglige både for personale og elever. Vi laver sund og varieret kost og har fokus på reducere af madspild. Vi er dynamiske og altid under udvikling.

VI FORVENTER, AT DU

- Er uddannet kok/køkkenassistent/ernæringsassistent
- Har en faglig stolthed og gerne erfaring indenfor efterskoleverdenen
- Er dygtig til at lave sund og varieret mad af årstidens friske råvarer
- Du bidrager til en god og positiv omgangstone, har humor og gensidig respekt, også i travle situationer.
- Kan bevare overblikket og tage medansvar i en travl hverdag
- Er indforstået med skiftende arbejdstider fordelt på morgen-, dag-, aften- og weekendvagter.
- Trives blandt forskellige faggrupper
- Er god til at samarbejde og ønsker at være en del af SINE.

VI TILBYDER

- En 35 timers stilling
- Løn efter kvalifikationer
- Et spændende job og gode kollegaer
- Varierede opgaver i køkkenet
- Daglig omgang med hyggelige kollegaer og elever
- En løsningsorienteret kultur, hvor vi hjælper hinanden
- Et levende kostskolemiljø med en særlig energi og livsglæde fra de unge mennesker
- Et køkken i konstant udvikling og forandring.

Kontakt køkkenleder Marie Nissen på tlf.nr. 29870893, hvis du ønsker at høre mere om stillingen.

Send din ansøgning til job@sine.dk.

Ansøgningsfrist d. 23. oktober 2023 med ansættelsessamtaler d. 27. oktober. Såfremt du ikke har hørt fra os senest d. 28 oktober, er du ikke kommet i betragtning til stillingen.

OM SPORTSEFTERSKOLEN SINE

Vi er en ambitiøs sportsefterskole med ca. 300 elever fordelt på 9 sportslinjer. Eleverne har træning 5 dage om ugen og skolen er bl.a. kendetegnet ved, at elever og trænere brænder for deres sport.

Udover sport handler skolen også om at danne eleverne til et engageret og selvstændigt voksenliv. Eleverne deltager derfor i de daglige køkkentjanser, og en del af dit arbejde bliver at guide eleverne og lære dem om basal madlavning, god køkkenskik og sund kost.

Se mere om skolen på www.sine.dk

Der er 1 ledig stilling