

KOK/KØKKENASSISTENT/ERNÆRINGSASSISTENT PÅ SPORTSEFTERSKOLEN SINE

Sportsefterskolen SINE søger to nye medarbejdere til vores køkkenteam, til tiltrædelse 1/8 2024 eller efter aftale.

Da vi er en sportsefterskole, fylder kosten meget i elevernes og personalets bevidsthed. Vi laver sund kost med udgangspunkt i y-tallerkenen og reducere af madspild. Vi er dynamiske og har fokus på udvikling og bæredygtighed.

VI FORVENTER, AT DU

- Har relevant uddannelse, faglig stolthed og erfaring inden for køkkenområdet.
- Er dygtig til at lave sund og varieret mad af årstidens friske råvarer.
- Du bidrager til en god og positiv omgangstone, 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 engagere dig i de unges liv på Sportsefterskolen 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. 31/5 med ansættelsessamtaler i uge 24. Såfremt du ikke har hørt fra os senest d. 14/6 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. Som sportsefterskole er vi naturligvis røgfri.

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

