

Vostrup Højskole søger kok eller ernæringsassistent

Vil du gøre en mærkbar forskel? Vostrup Højskole søger lige nu en kok til vores lille køkkenteam.

Brænder du for at lave mad, der samler folk, og har du lyst til, at din madlavning bliver centrum for tryghed, struktur og nærvær? På Vostrup Højskole søger vi lige nu en uddannet kok, ernæringsassistent eller en med tilsvarende erfaring fra et lignende køkken, som sammen med en erfaren kollega vil drive vores køkken, og skabe rammerne om det gode måltid for vores elever og medarbejdere.

Om Vostrup Højskole

Vostrup Højskole har siden maj 2021 været et botilbud med højskoleånd for psykisk sårbare i alderen 18-40 år. Vi arbejder recovery-orienteret og tilrettelægger hverdagen efter elevernes individuelle behov med hensyntagen til fællesskabet, behandlingsmål og daglige gøremål. Hos os møder du en kultur med højt til loftet, varme og smil – og et tværfagligt team, der sigter mod et fælles sprog, retning og faglighed.

Om jobbet

Hos os handler maden om mere end blot ernæring. Måltidet er et fast holdepunkt i en hverdag, der for vores elever kan være præget af psykisk sårbarhed.

Dine primære opgaver bliver at planlægge, indkøbe og tilberede sund og varieret hverdagsmad fra bunden og i henhold til vores kostpolitik, men med frihed til at bruge din kreativitet til at lege med råvarerne ift. fx nye smagsoplevelser, og til at præge madens visuelle udtryk.

Du vil sammen med en erfaren kollega i køkkenet være ansvarlig for at sikre en stabil drift, høj hygiejnestandard og velsmagende måltider, der bidrager til elevernes sundhed og trivsel.

Dine opgaver i samarbejde med kollega i køkkenet

- Ansvar for menuplanlægning med fokus på ernæring og madspild.
- Egenkontrol, indkøb og budgetstyring.
- Daglig tilberedning af morgenmad, frokost og aftensmad til elever og personale.
- Ansvarlig for planlægning og tilberedning af forplejning ved møder og kurser i huset.
- Skabe en genkendelig og tryk atmosfære omkring måltiderne.

Vi forventer, at du

- Er uddannet kok, ernæringsassistent eller tilsvarende, og har solid erfaring, evt. fra et lignende køkken.
- Kan arbejde selvstændigt, holde mange bolde i luften og samtidig bevare overblikket
- Formår at tænke ud af boksen og forvandle overskydende råvarer til velsmagende hverdagsretter.
- Er stabil, struktureret og tålmodig
- Møder andre mennesker med respekt, ligeværdighed og empati.
- Ser køkkenet som et pædagogisk rum, hvor der er rummelighed og plads til alle.
- Har lyst til at bruge din faglighed et sted, hvor din indsats gør en forskel for andre mennesker.

Vi tilbyder

En meningsfuld stilling på 37 timer ugentligt med faste arbejdstider i dagtimerne, fordelt

på ugens 5 hverdage, og fri i weekender.

Stor frihed til selv at sammensætte menuen og præge køkkenets drift.

Et tæt samarbejde med erfaren kollega i køkkenet samt med det pædagogiske og øvrige personale på skolen.

En arbejdsplads med højt til loftet og fokus på trivsel – og med en stor flok fantastiske kolleger, der glæder sig til at byde dig velkommen.

OK-Fonden værdier

Som en del af OK-Fonden er Vostrup Højskole forankret i værdierne værdighed, respekt og selvbestemmelse. Vi arbejder for hjemlighed og livskvalitet – og vi gør os umage med både mennesker og faglighed.

Vil du se mere?

TV Midtvest har besøgt os flere gange, hvor elever og ledelse fortæller om hverdagen og livet på Vostrup Højskole. Se mere via vores hjemmeside og TV-indslag.

Ansøgning

Lyder ovenstående som noget for dig? Så send os din ansøgning og CV via denne annonce. Har du spørgsmål, kontakt chef Susanne Lund på 21 62 29 16 eller souschef Henrik Andersen på 21 84 71 69. Læs mere på ok-fonden.dk/vostrup.