

# Vandel Efterskole søger køkkenleder

Da vores køkkenleder gennem 23 år har valgt at søge nye udfordringer, søger Vandel Efterskole en dygtig, nærværende og livsglad køkkenleder, til at stå i spidsen for skolens køkken, der laver mad til skolens 144 elever og 30 ansatte. Vi ønsker en køkkenleder, der har passion for at lave mad, og som kan se sig selv passe ind i et hjemligt kostskolemiljø, med mulighed for stor indflydelse på køkkenets drift og produktion.

## Vi forestiller os, at du

- har relevant uddannelse
- har erfaring med madlavning, ledelse og administration af et større køkken
- er optaget af at servere sund, varieret og nærende kost
- har lyst til at arbejde i et kostskolemiljø præget af unge mennesker, nærvær og livsglæde
- har lyst til samarbejde med skolens øvrige ansatte omkring mad- og spisekultur og udvikling af samme

- kan lide både hverdag og fest og brænder for at skabe gode spiseoplevelser for skolens elever, ansatte og gæster

## Dine primære arbejdsopgaver vil være:

- madlavning til ca. 160 mennesker
- daglig ledelse af 3 fastansatte + afløsere i køkkenet
- ansvar for indkøb og budget
- ansvar for kvalitet og egenkontrol

Stillingen er en fuldtidsstilling. Løn efter aftale. Arbejdstiden er fra kl. 06.00 til ca. 14.00 mandag til fredag, og enkelte dage med weekend- og aftenarbejde

For yderligere oplysninger kan der rettes henvendelse til skolens forstander Lars Mortensen på telefon 29 48 33 35.

**Stillingen søges besat pr. 1. marts 2022.**

**Ansøgning sendes som samlet PDF-fil til: [larsm@vandel efterskole.dk](mailto:larsm@vandel efterskole.dk)**

**Ansøgningsfrist mandag d. 17. januar 2022**

