

Kostfaglig medarbejder til Tønder Fælleskøkken

Elsker du at lave sund og ernæringsrigtig mad i store gryder og få din unikke faglighed i spil? Er du en glad og positiv person som trives i et storkøkken hvor tingene går stærkt? Så læs videre.

Som professionel madhåndværker mestrer du arbejdsgangene i et storkøkken og har omfattende viden om fødevarekvalitet, ernæring, diæter, tilberedningsmetoder og bæredygtighed. Du ønsker at være med til at lave mad til kommunens borgere og plejecentre, og du motiveres af at arbejde sammen med søde og engagerede kolleger.

Vi er en arbejdsplads, hvor vi lærer af hinanden, bruger hinandens kompetencer og sætter fagligheden højt. Derfor søger vi en kollega som er engageret, faglig stærk og som vil bidrage til et godt og sundt arbejdsmiljø.

Stillingen er ledig fra 1. februar eller hurtigst muligt derefter. Dit primære arbejdssted er Tønder Fælleskøkken, med afløsning i et af vore modtagerkøkkener i Tønder Kommune. Arbejdstiden ligger mellem kl. 6.30 og kl. 14.30 i hverdagene. Weekendvagter hver 3. weekend.

Som kostfaglig medarbejder bliver du en del af den arbejdsstyrke, som hver dag sørger for at levere mad til kommunens borgere og plejecentre. Vi arbejder professionelt og sætter høje krav til den service vi tilbyder og har derfor høj faglighed i fokus.

I Tønder Fælleskøkken laver vi ca. 500 portioner kølemad dagligt.

Vi arbejder for et godt og udviklende arbejds- og læringsmiljø, hvilket betyder, at vi sammen skaber resultater, lærer af hinanden og finder fælles løsninger i den daglige opgaveløsning.

Vi forventer, at du

- er uddannet ernæringsassistent eller har anden kostfaglig uddannelse
- har erfaring og interesse for storkøkkendrift
- kan lave mad fra bunden
- har stor fokus på kvalitet, er kvalitetsbevidst omkring råvarer og det færdige produkt
- har fokus på bæredygtighed
- kan anvende principper for fødevarehygiejne og udføre egenkontrol
- har kendskab til IT
- er i besiddelse af høj faglighed
- er kreativ, fleksibel og imødekommende
- kan bidrage med viden i forhold til kostfaglige spørgsmål
- kan arbejde selvstændigt og i teams
- er omstillingsparat, fleksibel, stabil og med gode samarbejdsevner
- kan bevare overblikket i pressede situationer
- har et godt humør og kan se muligheder fremfor begrænsninger.

Vi tilbyder

- gode kolleger, der glæder sig til at byde dig velkommen
- gode kolleger, der glæder sig til at samarbejde med dig
- gode kolleger med faglig stolthed
- et godt arbejdsmiljø
- et arbejdsmiljø, hvor vores værdier afspejles i vore handlinger
- et arbejdssted, med gode samarbejdsrelationer på tværs af fagområder
- et arbejdssted, hvor vi lærer af hinanden og bruger hinandens kompetencer
- løn og ansættelsesforhold er efter gældende overenskomst.

Ønsker du yderligere oplysninger om stillingen, er du velkommen til at kontakte Rita Christophson eller Kirsten Lange på telefon 74 92 88 00.

Vi behandler ansøgningerne løbende og samtaler afholdes løbende, så send gerne din

ansøgning i dag. Vi glæder os at høre fra dig.

Du søger stillingen ved at sende ansøgning, CV og anden dokumentation elektronisk via ansøgningslinket. Du modtager en kvittering for ansøgningen, men vær opmærksom på, at kvitteringen og en eventuel invitation til samtale kan ende i dit spamfilter.