

Kok/køkkenleder til Bornholms Højskole

Bornholms Højskole er beliggende midt på øen i naturskønne omgivelser. Bornholms Højskoles køkken er i dag 65% økologisk og bliver der mere og mere år for år. Vi har stort fokus på lokalt dyrkede grøntsager og frugt fra øen. Alle drikkevarer er økologiske og udvalgt fra små kvalitetsproducenter. Udover certificerede økologiske fødevarer går vi efter lokale produkter og er bevidste om kortest mulig transport og CO2 belastning. Smag og glæde ved mad må dog aldrig glemmes. Bornholm er blevet gastronomiens ø med anmelderroste restauranter. Her opdrættes frilandsgrise på små lokale landbrug; får og køer afgræsser øens vilde natur og lever et godt og frit dyreliv. Særlige specialiteter som fx havtorn finder vej til øens egne bryggerier eller indgår i både mad og plejeprodukter. Øens mange micro ismejerier er blevet tilløbsstykker. Svampe og vilde urter samles i skove og plantager og indgår i New Nordic bølgen. Lokal lakrids, chokolade, bolcher og tyggegummi er nogle af de mange tiltag, som entusiastiske iværksættere har lanceret de senere år.

På Bornholms Højskole afholdes lande kurser med især unge mennesker fra først i september til midt i juni holdes lange kurser med fortrinsvist unge mennesker. I sommermånederne afholdes mange korte kurser med kursister i alle aldre, dog fortrinsvist seniorer. På siden af dette afholder vi løbende kurser, møder, konferencer og fester, der også involverer køkkenet i både planlægning og afvikling.

Det faste personale i køkkenet består pt. af kok/køkkenleder og 2 køkkenassistenter. Ved spidsbelastning hentes yderligere personale ind.

Har du lyst til at stå i spidsen for et sådant køkken, så læs videre.

Vi søger en kok/køkkenleder, som kan:

- Have hovedansvar for køkkenets drift, indkøb og planlægning
- Planlægge og klargøre køkkenet til dagligt at kunne bespise omkring 40 mennesker.
- På korte kurser og ved seminarer, møder mv. sørge for bespisning af op til 100 kursister.
- Være med til at udvikle og implementere højskolens økologiske og bæredygtige profil
- Indgå i udviklingen af faget 'Gastronomi' sammen med skolens ledelse og lærere.
- Lejlighedsvist undervise elever og kursister

Du skal bl.a. stå for:

Udvikling, planlægning og ledelse

- Køkkenets egenkontrolprogram – herunder rengøring
- Udvikling af vare- og lagerstyringssystemer
- Planlægning af indkøb og måltider (også i forbindelse med udlejninger)
- Planlægning af vagter og turnusordninger omfattende dagvagter, aftenvagter og weekendvagter
- Personaleledelse og sikring af god medarbejdertrivsel
- Indgå i udviklingsarbejde sammen med ledelse/afdelingsledere i et hus, der har mange fagligheder at tage hensyn til.
- Udvikling af faget 'Gastronomi'

Indkøb mv.

- Bestilling og modtagelse af varer til morgen, middags- og aftensmad
- Bestilling og modtagelse af varer i forbindelse med udlejning og andre arrangementer
- Indkøb af inventar og service
- Sørge for leverandøraftaler og -rabatter – også med råvareproducenter i lokalområdet

Drift

- Lave mad- og inventarbudget sammen med sekretariatsleder
- Budgetopfølgning i samspil med ledelse/afdelingsledere.
- Godkendelse af fakturaer
- Produktion af måltider
- Rekruttering af løst ansatte medarbejdere i samarbejde med sekretariatsleder

Profil

- Du er kok eller har anden køkkenfaglig uddannelse og har lyst til at drive et køkken, hvor eleverne er en integreret del af dagligdagen.
- Du nyder at lave lækre buffeter og à la carte retter til møder, kurser og konferencer.
- Du elsker at lave mad af friske råvarer med et stort udvalg af grønne retter.
- Du er nysgerrig, kreativ og nytænkende og følger med i de kulinariske trends.
- Du prioriterer smag i et varieret og sundt køkken.

- Du har gode ledelses- og samarbejdsevner og forstår kunsten at uddelegere og kan værdsætte medarbejdere og kolleger.
- Du kan bevare overblik og humør også i pressede situationer.
- Du er struktureret, systematisk og god til at planlægge og har økonomisk sans.
- Du er rutineret IT-bruger
- Du grundlæggende lyst til fællesskab og samarbejde i en travl hverdag.

Vi tilbyder

- En spændende stilling hvor du får brug for både dine faglige og menneskelige egenskaber.
- Et køkken hvor du bistås af køkkenassistenter og løst ansatte (sæson) medarbejde.
- Travl og afvekslende hverdag
- Et positivt kollegialt fællesskab.
- Mulighed for at midlertidig bolig i tilknytning til højskolen.
- Passende løn efter kvalifikationer.

Aftalevilkår

Ansættelsen indebærer uregelmæssige arbejdstider, weekendarbejde og ad hoc opgaver.

Køkkenlederen refererer til sekretariatslederen.

Ansøgningsfrist: 25. juni 2018

Samtaler afholdes i uge 27 (2. – 6. juli) 2018

Tiltrædelse: 1. september 2018.

Ansøgning sendes til kontor@bornholmshojskole.dk - mærket 'Kok/køkkenleder'

Spørgsmål til stillingen

Har du spørgsmål til stillingen, kan du ringe til Bente Larsen på 30587822 eller mail: bl@bornholmshojskole.dk