

Gråsten Landbrugsskole søger en engageret kok, cater eller køkkenassistent

Vil du være med til at skabe madoplevelser, der giver energi til læring og fællesskab? Brænder du for at arbejde med sæsonbaserede råvarer og indgå i et dedikeret køkkenteam – og hvor eleverne interesseret følger med i, hvad vi skal have at spise?

Om jobbet

Som ansat i køkkenet på Gråsten Landbrugsskole bliver du en del af et team på 10 medarbejdere, hvor vi hver dag serverer nærende og velsmagende måltider til skolens 270 elever, 85 medarbejdere og mange gæster. Vi vægter kvalitet og gode madoplevelser højt og ønsker at give vores elever en kulinarisk oplevelse, der inspirerer og styrker fællesskabet og kostskolelivet.

Vi forventer, at du:

- Kan bidrage til videreudvikling af skolens køkken og madkoncept.
- Har en passion for madlavning og et godt kendskab til sæsonens råvarer.
- Er en stærk holdspiller og kan indgå i alle arbejdsopgaver i køkkenet.
- Er nysgerrighed og er bevidst om de helt særlige muligheder der ligger i kostskoleformen

Vi tilbyder:

- En spændende og udfordrende stilling med stor selvstændighed.
- Mulighed for at præge udviklingen af skolens madkultur.
- Et dynamisk arbejdsmiljø med engagerede kolleger og elever.
- Løn og ansættelsesvilkår i henhold til gældende overenskomst på området.

Om Gråsten Landbrugsskole

Gråsten Landbrugsskole er en moderne uddannelsesinstitution med fokus på faglighed, fællesskab og bæredygtighed. Vi uddanner fremtidens landmænd og lægger stor vægt på at skabe en sund og inspirerende hverdag – også gennem maden, vi serverer. Læs mere på www.gl.dk

Ansøgning

Ansøgningsfristen er 12. maj 2025, og vi afholder samtaler løbende. Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte køkkenleder Anitta Blaabjerg Jakobsen abj@gl.dk Send din ansøgning og CV til gl@gl.dk mærket "Køkken" i emnefeltet. Vi glæder os til at høre fra dig!