

Kok/Underviser med pædagogisk tæft og passion for sund madlavning

Basen Nord STU (Særligt Tilrettelagt Ungdomsuddannelse) søger en medarbejder til vores Køkken/Ernæringslinje, som kan lave mad og varetage undervisning af unge med særlige behov.

Basen STU er en 3-årig ungdomsuddannelse for normaltbegavede unge, i alderen 16-25 år, med særlige udfordringer. På Basen er troen på det enkelte menneskes ressourcer og styrker i centrum. De studerende som har deres daglige gang på Basen, har nemlig ikke altid oplevet, at blive betragtet som ressourcefulde individer eller som individer der har en plads i fællesskabet.

Basen Nord STU Køkken/Ernæringslinje har som fokus, at give de studerende så mange kompetencer og kvalifikationer som muligt, i at arbejde i et kantinekøkken. Målet er, at motivere de studerende til, at arbejde eller tage en erhvervsuddannelse indenfor området.

Du skal som vores nye kollega arbejde med følgende opgaver:

- Du vil hver dag, som udgangspunkt sammen med 4-5 studerende fra vores STU Køkken/Ernæringslinje, have ansvaret for, at tilberede et sundt frokostmåltid til hele Basen Nord (ca. 40 personer i alt). Dog vil der også være dage, hvor du vil varetage denne opgave alene.
- Ansvarlig for at tilrettelægge og skabe et struktureret læringsmiljø i køkkenet, for de studerende.
- Ansvarlig for at inddrage de studerende i relevante processer omkring råvarer (fra jord til bord).
- Inddrage de studerende i tilberedningen af dagens frokostmåltid.
- Undervise de studerende i køkken- og fødevarerhygiejne.

Det bliver således din opgave, at inddrage de studerende i alle faser af et kantinekøkken, fra der bliver bestilt varer ved leverandøren, til menuplanlægning, over forberedelse og tilberedning af råvarer, til oprydning og rengøring af køkkenet. Kort sagt, alle de opgaver og processer, som karakteriserer den daglige drift af et kantinekøkken.

Om dig

Din uddannelsesbaggrund er ikke afgørende, det vigtigste for os er, at du er passioneret omkring sund madlavning, og omkring at lære fra dig. Vi forestiller os således, at du kan have en baggrund som kok, skolelærer, pædagog, diætist, kostvejleder, sundhedsvejleder eller måske noget helt andet. Derudover forventer vi, at du er lidt af en multikunstner som:

- Er rigtig god til, at lave sund og varieret mad.
- Har stærke pædagogiske og sociale kompetencer, og er særdeles rummelig og empatisk.
- Er god til at holde overblikket, er stabil og arbejder struktureret.
- Sætter en ære i, at der er rent, pænt og ryddeligt omkring dig.

- Har mod på, at være med til at etablere et autentisk arbejdsmiljø i køkkenet, som kan give de studerende en oplevelse af, at være i erhvervspraktik. (Vi forestiller os bl.a. at dette kan indebære autentisk påklædning, så som jakke, bukser, kokkehue og sikkerhedssko.)
- Har lyst til, at være tovholder, på opstart af egenproduktion så som chili, marmelade, pesto etc. til distribution.
- Er initiativrig, og har mod på, at bidrage til andre projekter, så som at sammensætte nogle enkle opskrifter, i Basens egen kokebog, som kan blive udgivet internt.

Vi kan tilbyde

På Basen vil du få et alsidigt og udfordrende job, hvor du er omgivet af ambitiøse, engagerede og kreative kollegaer. Det daglige samarbejde er funderet på gensidig tillid og en uformel stemning. Det skal være sjovt, lærerigt og meningsfuldt at arbejde på Basen. Basen består af 4 skoleafdelinger, så du vil blive en del af en større organisation.

Ansøgning

Send dit CV og en ansøgning til afdelingsleder/STU Emilie Schou; esc@basen.dk snarest muligt, og senest Mandag d. 19. Februar kl. 12:00. I emnefeltet bedes du skrive "Kok/Underviser til Basen Nord". Der vil løbende blive afholdt samtaler.

Mere information om stillingen

Kan fås hos Afdelingsleder/STU Emilie Schou på tlf. +45 2252 4017.

Arbejdssted

Basen Nord,
Søndervangen 51
3460 Birkerød

Løn og ansættelsesvilkår

Stillingen er på 37 timer ugentligt. Tiltrædelse snarest muligt, dog senest d. 1. April 2018

Vi glæder os til at høre fra dig.