



DANHOSTEL
STEVNS

Passioneret kok og køkkenansvarlig søges

Har du lyst til at blive en del af et inspirerende team på Danhostel Stevns, hvor vi har fokus på gode gæsteoplevelser. Vi leder efter en dedikeret kok og køkkenansvarlig, der har en passion for mad og ønsker at gøre en forskel for mennesker med særlige behov. Har du lyst og evnen til at gå foran, tage ansvar og forvandle råvarer til lækre måltider? Så har vi stillingen til dig.

Ansvarsområder:

- Ledelse og udvikling af køkkenets daglige drift med særligt fokus på sunde og smagfulde madoplevelser.
- Budgetstyring og planlægning, der sikrer en økonomisk og bæredygtig tilgang.
- Overholdelse af alle relevante egenkontrol- og hygiejnekrav i henhold til gældende lovgivning.

Vi tilbyder:

- Mulighed for at være med i opbygningen af en socialøkonomisk virksomhed, der sætter fokus på bæredygtighed, sundhed og fællesskab.
- Mulighed for at påvirke og udvikle madkoncepter for en bred gruppe af gæster f.eks. lejrskoler, feriegæster, foreninger, dagsmøder, selskaber og folkekøkken for lokalsamfundet.
- Samarbejde med et team af passionerede kolleger, som alle brænder for at undervise og dygtiggøre vores unge mennesker inden for de forskellige fagområder på Danhostel Stevns.
- En unik rummelig arbejdsplads.

Kvalifikationer:

- Kok eller anden køkkenfaglig baggrund.
- Fleksibel og indstillet på at arbejde på skiftende tider inkl. weekender.
- Tålmodig og rummelig med lyst til lære fra dig.
- En rummelig tilgang og gerne erfaring med at arbejde med mennesker med særlige behov.
- Færdigheder inden for køkkenledelse, budgettering og tidsstyring.
- Viden om - og erfaring med - at opfylde kravene til egenkontrol og hygiejne.

Vi opfordrer alle kvalificerede, uanset personlig baggrund, til at ansøge. Send din ansøgning til os i dag og bliv en nøgleperson i udviklingen af vores køkken på Danhostel Stevns.

Løn og ansættelsesvilkår:

Løn efter kvalifikationer og erfaring i henhold til gældende overenskomst. Vi tilbyder desuden attraktive ansættelsesvilkår, der inkluderer sundhedsforsikring og madordning.

Ansættelsestidspunkt:

Tiltrædelse hurtigst muligt og senest 1. maj 2024.

Ansøgningsfrist:

Vi afholder løbende samtaler, og vi opfordrer interesserede kandidater til at fremsende ansøgning hurtigst muligt.

Sådan ansøger du:

Send din ansøgning, CV, og eventuelle relevante bilag til: administration@kilden-stu.dk med emnefeltet: "Ansøgning: Passioneret kok og køkkenansvarlig."

Yderligere information:

Har du spørgsmål, eller ønsker du yderligere information om stillingen, er du velkommen til at kontakte Morten Ravn, forstander Kilden STU og Botilbud på tlf. 93 85 97 09

Om den socialøkonomiske virksomhed Danhostel Stevns

Stevns Kommune har januar 2024 valgt Kilden STU og Botilbud som ny forpagter af Stevns vandrerhjem – nu Danhostel Stevns. Kilden STU og Botilbud bringer nye ambitioner i spil ved at skabe et veldrevet vandrerhjem med høj kvalitet med plads til øget mangfoldighed på arbejdsmarkedet. "Kilden STU og Botilbud har forpagtet Danhostel Stevns for at kunne skabe en rummelig arbejdsplads, hvor unge kan udvikle sig og blive klar til en dag at tage skridtet videre. Vi vil skabe en arbejdsplads for alle – baseret på et stærkt fællesskab og høj faglighed og et attraktivt vandrerhjem med høj kvalitet." Morten Ravn, forstander Kilden STU og Botilbud.