



HIMMERLANDS
UNGDOMSSKOLE

Er du kokken, der jonglerer godt med grøntsagerne? Så er vi efterskolen, der søger dig!

Med tiltrædelse 1. august 2024 eller efter aftale, søger vi en kok til vores vigtige og dygtige køkken. Himmerlands Ungdomsskole er langt i den grønne omstilling, og køkkenet er placeret lige i orkanens øje. Fra et stort regenerativt jordbrug på skolen vælter friske førsteklases råvarer ind i køkkenet og skal omsættes til grøn kost, som gør omstillingen til en bonus, ikke en ulempe.

Arbejdstiden er i udgangspunktet 6.30-14 i hverdage og derudover weekend- og aftenarbejde i begrænset omfang. En arbejdsdag i køkkenet er fyldt med elever, som alle hver især har to uger i køkkenet og haven. Døren til at tage del i efterskolelivets muligheder i øvrigt er vidt åben.

Vi forventer, at du kan byde kreativt og dygtigt ind i køkkenets hverdag. Du ved hvordan dugfriske grøntsager bruges som hovedingrediens i et mættende måltid, koldt eller varmt, og har kendskab til internationale køkkener, hvor vegetarisk er naturligt - f.eks det mellemøstlige eller asiatiske. Du er, ligesom os, bidt af en nysgerrighed på, hvad vi kan lære, og vil kæmpe for de klimavenlige måltider.

Der er styr på tingene i vores køkken, som tilbyder stort ansvar og ordnede forhold i en meget livlig hverdag, der er præget af den pædagogiske opgave med eleverne. Humøret er højt, responsen umiddelbar og ingen dage ens. Løn efter aftale.

Spørgsmål til stillingen rettes til køkkenchef Dennis Horn på tlf. 31105900. Vi tilbyder interesserede ansøgere en halv times rundvisning og snak på skolen.

Ansøgning og relevante bilag sendes som pdf til job@h-u.dk. Brug emnet Ansøgning for at modtage bekræftelse på modtagelse. Ansøgningsfrist tirsdag den 18/6 kl. 12. Samtaler forventes afholdt mandag den 24. juni om eftermiddagen.



HIMMERLANDS
UNGDOMSSKOLE

Are you the chef who excels with vegetables? Then we are the boarding school looking for You!

Starting August 1, 2024, or as agreed upon, we are looking for a chef to join our important and skilled kitchen team. Himmerlands Ungdomsskole is advanced in the green transition, and our kitchen is at the heart of it. Fresh, first-class produce from the school's large regenerative farm flows into the kitchen and must be turned into green cuisine, making the transition a bonus, not a burden.

Working hours are primarily from 6:30 AM to 2:00 PM on weekdays, with limited weekend and evening work. A workday in the kitchen is filled with students, each of whom spends two weeks in the kitchen and garden. The door to participating in other aspects of boarding school life is wide open.

We expect you to contribute creatively and skillfully to the daily kitchen operations. You know how to use freshly harvested vegetables as the main ingredient in a filling meal, whether hot or cold, and you are familiar with international cuisines where vegetarian dishes are natural, such as Middle Eastern or Asian cuisine. Like us, you are driven by a curiosity about what we can learn and are committed to climate-friendly meals.

Our kitchen is well-organized, offering significant responsibility and structured conditions in a very lively everyday environment that includes the pedagogical task of working with students. The atmosphere is high-spirited, feedback is immediate, and no two days are the same. Salary is negotiable.

For questions about the position, please contact kitchen manager Dennis Horn at +4531105900. We offer interested applicants a half-hour tour and conversation at the school.

Applications and relevant documents should be sent as a PDF to job@h-u.dk. Use the subject line 'Application' to receive a confirmation of receipt. Application deadline is Tuesday, June 18 at 12:00 PM. Interviews are expected to be held on the afternoon of Monday, June 24.