

KOK ELLER CATER TIL KANTINEN PÅ GRØNDALSVEJ 1

Indledning

Personalekantinen i administrationsbygningen Grøndalsvej 1 har fokus på økologi, bæredygtighed, et højt serviceniveau samt et godt arbejdsmiljø.

Om jobbet

Vi går ikke på kompromis med kvaliteten af det vi leverer, derfor søger vi dig, der har fokus på dine gæster og passion for gastronomien, og det du laver. Til gengæld får du et spændende og udfordrende job, hvor du får mulighed for at gøre en forskel og udvikle dig.

Fordele

Vi arbejder i gode sunde omgivelser, et stort og lækkert køkken og med populære arbejdstider typisk fra kl. 6.30 til kl.14.00. Der vil forekomme enkelte arrangementer som f.eks. julefrokoster, jubilæum m.m.

Du bliver en del af et frisk team med højt til loftet, et køkken med stor faglig stolthed, service på et højt niveau, samt at maden vi leverer, er af høj kvalitet til vores gæster / husets ansatte. Du får muligheden for at blive en del af et køkken, der altid er i udvikling, hvor vi er faglige stolte og har et godt humør.

Vi vægter et sundt arbejdsmiljø, hvor der er fokus på en god stemning i køkkenet og at teamet trives og samarbejder.

Hvem er du?

Du er uddannet kok eller cater og har solid og dokumenteret erfaring. Du har en stor passion for mad, særligt bæredygtighed og økologi ligger du vægt på. Du værdsætter gode og friske råvarer af høj kvalitet og ved, hvordan de skal behandles, samt at du synes, at sundhed, omtanke for miljøet og god smag går hånd i hånd.

Du trives med daglig kontakt til vores gæster og kollegaer i huset. Vores gode relationer til vores gæster og kollegaer gør, at vi er vellidt i huset, særligt for vores høje service, den glade grønne buffet samt et smil hen over frokosten.

Du er udadvendt, smilende, nysgerrig og god til at samarbejde, både med dine kollegaer i køkkenet og husets øvrige personale. Samtidig formår du at bevare overblikket og det gode humør, også når det går stærkt.

Du har ordenssans og nyder at arbejde i et køkken, hvor tingene har faste rammer. Du vil på lige fod med resten af teamet skulle indgå i alle de opgaver, der skal løses i kantinen.

Det er vigtigt, at du trives med at være på og taler og forstår dansk.

Kantinen beskæftiger sig løbende med praktikanter, elever m.m., der er i forskellige jobafprøvninger.

Det kræver, at du er rummelig, har en god tilgang til andre mennesker og har lyst til at lære fra dig.

Løn og ansættelsesvilkår

Ansættelsesområdet er Aarhus Kommune, og ansættelsen sker henhold til gældende overenskomst med 3F.

Vil du med på holdet?

Så klik på "Ansøg" nedenfor for at udfylde og sende os din ansøgning og CV **senest den 2.**

december 2024. Alle felter med * skal udfyldes. Først når du har modtaget en kvittering pr. e-mail, har vi modtaget din ansøgning.

Vil du vide mere om jobbet, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef Sonja Andersen på tlf. 29 20 85 53

Vi forventer at holde de første samtaler i uge 50.

Ansættelsestidspunkt: 3. februar 2025 eller efter aftale.

Læs mere om Teknik og Miljø, hvad du kan forvente af rekrutteringsprocessen og vores generelle løn- og ansættelsesvilkår. [Bliv en del af Teknik og Miljø \(aarhus.dk\)](#)

Vi glæder os til at høre fra dig!

Om Aarhus Kommune