



Stiftelsen Solviks folkhögskola söker **Kökschef**

Solviks folkhögskola är beläget 1,5 mil norr om Skellefteå. Totalt har skolan ca 200 deltagare och kring 40 engagerade medarbetare. På skolan jobbar lärare, stödpersoner, administrativ personal, fastighetsskötare och restaurang- och städpersonal. Vårt internat har plats för närmare 60 boende.

Solvik är en rörelseanknuten folkhögskola som på kristen värdegrund och utifrån regeringens uppdrag erbjuder en god pedagogisk miljö som stimulerar individer och grupper till utveckling, bildning och lärande.

Om tjänsten

Som kökschef på Solviks folkhögskola ansvarar du för köket och maten som serveras där. Du kommer att ha en central roll, där du inte bara leder och strukturerar köksarbetet med personal, utan även deltar aktivt i det dagliga arbetet. Vi tänker oss att ungefär 80 % är praktiskt arbete i köket medan resterande 20 % består av administrativt arbete. Som kökschef har du ansvar för meny, specialkost, beställningar och livsmedelssäkerhet. Du har personalansvaret för anställda som arbetar i köket och du administrerar och tar emot bokningar. Du har även ansvar för budget och budgetuppföljning.

Solviks folkhögskola serverar frukost, lunch och middag för våra internatdeltagare på vardagarna. Vi har även lunchservering för externa gäster och vi lagar lunch till tre närliggande förskoleavdelningar. Utöver detta arrangerar vi en del konferenser och andra evenemang med matsservering. Våra måltider serveras som lunch- eller middagsbufféer.

Jobbet som kökschef hos oss är i huvudsak ett dagtidsjobb. Endast vid ett fåtal tillfällen innebär tjänsten kvälls- eller helgjobb.

Om dig

Du har ett genuint intresse för matlagning och råvaror. Du är kreativ, noggrann, positiv och lyhörd. Du håller en hög nivå samt är smaksäker i det du lagar. Det är även av stor vikt att du förespråkar ordning och reda och arbetar strukturerat.

För att lyckas i rollen ser vi att du är en lagspelare med ambitionen att hålla en hög servicenivå gentemot gäster och kollegor. Du har passion i din yrkesroll och ser möjligheter där det finns utmaningar. Din kreativitet gäller inte bara meny och mat, utan kan även hjälpa oss att utveckla verksamheten mot nya mål.

Vi är ett gäng med passion för mat, dryck och god service.

Om du är intresserad av att bli en viktig del av vårt team, så ansök nu.



Krav

Erfarenhet som kock i storkök.

Erfarenhet av arbete som kökschef eller liknande befattning.

Kunskap om branschens hygienregler.

Meriterande

Kockutbildning

Erfarenhet av att leda personal och team

Kunskap om livsmedelssäkerhetsregler och hygienpraxis.

God kunskap om specialkost.

Varaktighet: Tillsvidareanställning, med 6 månaders provanställning

Omfattning: Heltid, 100 %

Tillträde: 1 juni, eller efter överenskommelse.

Lön: Efter överenskommelse

Sista ansökningsdatum: 30 april 2024

Intervjuer kan komma att ske löpande.

Kontaktpersoner:

Rektor Andreas Berglund 0910-73 20 20

Facklig kontaktperson Wiveca Ögren 0910-73 20 04

Ansökan med personligt brev och CV skickas till info@solviksfolkhogskola.se