

Børnehuset Guldsmeden søger de to skarpeste knive i skuffen til vore to køkkener

Børnehuset Guldsmeden søger en køkkenfaglig eneansvarlig til afdeling 2 på 34 timer om ugen samt en køkkenansvarlig/pædagogmedhjælper til afd. 4 på 30 timer om ugen - I kombinationsstillingen skal du være ca. 12 timer i køkkenet og 18 timer som pædagogmedhjælper

Kan du lave sund, varieret og velsmagende varm mad i vores dejlige køkken eller kan du stå for tilberedningen af mad leveret fra Fru Hansens Kælder – og samtidig sikre høj hygiejne og en solid egenkontrol?

Børnehuset Guldsmeden, afdeling 2 og 4, Dagtilbud Gistrup, søger to selvstændig og engageret køkkenansvarlig: en kostfaglig ernæringsassistent, kok eller lignende.

Børnehuset Guldsmeden er en samlet institution, der ligger fordelt på to matrikler på Grenen 2 & 4 i Gistrup. I Guldsmeden har vi to forskellige madordninger. I Guldsmedens afdeling 2 har vi egenproduktion til ca. 65, hvor det meste mad bliver lavet fra bunden. I Guldsmedens afdeling 4 får ca. 42 børn mad fra Fru Hansens Kælder, hvilket betyder, at meget af maden er forproduceret og blot skal tilberedes.

Dine opgaver bliver at stå for formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad hverdag. Derudover er der daglig opvask, oprydning og rengøring af køkkenerne. Hverdagens frokost skal være klar kl. 11, hvilket betyder, du skal have et godt overblik og være god til at planlægge. I vores børnehaver og vuggestue møder du glade børn og pædagogisk personale, der kommer med ønsker og idéer til dagens menu. De byder også ind med konstruktive tilbagemeldinger – og er samtidig dine mest begejstrede "kunder".

Som en del af Børnehuset Guldsmeden, bliver du en vigtig og synlig del af huset. Det er derfor vigtigt, at du er en positiv, udadvendt og rummelig kollega, der trives med at arbejde selvstændigt – for du er den eneste medarbejder med fast funktion i køkkenet selvom du samarbejder med hele huset.

Du skal i din ansøgning gøre tydeligt opmærksom på hvilken en af stillingerne du søger. Til stillingen i afd. 4 skal du ligeledes beskrive dine pædagogiske kompetencer og erfaring.

Din profil

- Du har en relevant køkkenfaglig uddannelse eller længerevarende erfaring samt formelle kvalifikationer inden for hygiejne og egenkontrol
- Du skal meget gerne have erfaring med økologiregnskab
- Du har viden om kostsammensætning og kan tilberede mad til både vuggestue- og børnehavebørn og kan lave en madplan herud fra
- Du kan planlægge og indkøbe varer via indkøbsaftalen og Fru Hansens Kælder (kun afd. 4)
- Du kan bevare overblikket, også når der er aktivitet i køkkenet, og du møder både børn og voksne med et smil, samtidig med at du holder fokus på maden
- Du har et godt humør og kan have mæge bolde i luften
- Du har en moderne børnesyn og kan rumme forskelligheder

Vi kan tilbyde

- Glade børn og kollegaer
- En grundig introduktion til både køkkenet og hele huset
- Sparring og oplæring i planlægning og bestillinger
- Frihed under ansvar
- En hverdag med knap 65 sultne munde i afd. 2 og 42 i afd. 4, der glæder sig til at smage din mad

Ansættelsesforhold

Stillingerne er på henholdsvis 34 timer om ugen og 30 timer om ugen (kombinationsstillingen).

Løn og ansættelsesforhold følger gældende overenskomst.

Der indhentes børne- og straffeattest inden ansættelsen.

Vi forventer ansættelsessamtalerne finder sted d. 19. marts 2026.