

## Uddybende beskrivelse til ansættelse af kok på Efterskolen Sports Academy Denmark

At være ansvarlig for køkkenet på en efterskole er et helt særligt job. På vores efterskole har vi ydermere gjort det endnu mere særligt ved at vi kommer til at gøre mange ting på – også i efterskoleverdenen – hidtil usete måder. Og lad os bare sige det som det er, det bliver MEGET anderledes end andre steder, men stiller også SÅ mange flere krav til dig som menneske.

### Forløbet fremadrettet

Det er desværre ikke muligt for os at svare på individuelle henvendelser fra ansøgere via telefon eller mail. Til gengæld så har du følgende muligheder:

Der bliver afholdt to virtuelle info-møder til stillingen via zoom hhv. søndag den 18. og søndag den 25. april, begge dage kl. 11.30.

Du sender en mail til [tm@sportsacademydenmark.dk](mailto:tm@sportsacademydenmark.dk) hvor du skriver «ønsker invitation til kokke-infomøde» eller lignende, så får du tilsendt et link som du bare kan følge. Det er muligt at deltage anonymt og uden billede.

Efter ansøgningsfristens udløb den 29. april vil der blive mulighed for de ansøgere vi påtænker at invitere til samtale at komme på et besøg og se de fysiske forhold på skolen og i køkkenet.

Selve samtalerne foregår som nævnt i oplaget torsdag den 6. maj.

### Medarbejderfællesskabet

På vores lille efterskole er der kun plads til én fælles kultur. Vi er i princippet alle fælles om alle opgaver. Så på samme måde som alle giver en hånd med når der skal gøres klar til arrangementer, så er også opdragelsen af eleverne alles ansvar – og med elever i køkkenet i stort set alle døgnets vågne timer, så fylder eleverarbejde mindst lige så meget som selve det at lave mad.

Det er også muligt, at du kan byde ind med at have en aktivitet i skolens ”hobbytid” (en slags valgfag) eller bare være sammen med eleverne i deres fritid (det som hedder tilsyn). Det er forventet, at du gerne deltager i aktiviteter også udenfor køkkenets fire vægge. Også når elever skal ud og rejse kan du selvfølgelig også byde ind med din arbejdsindsats på lige fod med resten af skolens medarbejdere.

På vores efterskole har vi ikke forskellige medarbejdergrupper, vi har kun ét team der løfter i flok sammen.

### Vores køkken er altid åbent og har 30 små filialer rundt på skolen

Vores elever vil typisk indtage morgenmaden og det varme måltid midt på dagen indenfor samme begrænsede tidsrum. Men allerede tidligt på eftermiddagen kan de første skulle afsted til træning eller anden aktivitet – og nogle kommer måske først retur når resten af skolen for længst er gået til ro.

Vi slår meget på, at vores køkken altid står åbent. Og vi mener det. Vi ved godt, at det kommer til at betyde et øget forbrug og øget – lad os bare kalde det ”rod”. Opdragelsen af eleverne så spild & rod alligevel bliver mindst muligt og dermed Danmarks eneste 24/7-åbne efterskolekøkken en succes, er en kæmpe opgave som du har en nøglerolle i.

Samtidig så har alle vores værelser egne køleskabe. Også her skal vi have etableret et system så disse køleskabe kan aflaste trafikken ud og ind af ”det store køkken”. Men det gør på ingen måde ”spild & rod-udfordringen” mindre. Vi har idéer til hvordan det kan komme til at fungere, men vi vil gøre høre hvad du tænker.

### **Arrangementer og meget andet**

På en almindelig efterskole er der udover hverdagens madlavning også mange anderledes dage, uger og arrangementer. Vi vil samtidig med vi driver efterskole også i meget høj grad lægge hus til kurser, events, camps, træningslejre og konferencer.

Du skal se frem til et år, hvor stort set samtlige årets uger er forskellige.

### **Elevernes køkkentjans(er)**

Som tidligere nævnt så fylder arbejde med eleverne meget – og det skal det. Det er de unge menneskers udvikling og dannelse, der er vores primære opgave.

Når vores efterskoleelever har tid i køkkenet, så skal de lære. De skal lære at håndtere ansvaret for en opgave, der har essentiel betydning for alle i huset, de skal lære at lave mad, de skal lære at man kommer længst ved at samarbejde og hjælpes ad.

Vi skal alle være knivskarpe når vi taler om køkkenopgaver. ”Det er IKKE hårdt at være i køkkenet”, det føles måske hårdt fordi det er uvant. Hvis elever på køkkenholdet forkæles, så er det ALDRIG fordi det er hårdt for dem at de er på køkkenhold. Nogle gange gør man ting i den bedste mening, men fremmer i virkeligheden den kultur man ønsker at bekæmpe.

Eleverne skal evalueres på deres tid i køkkenet og opleve fremgang ligesom i al anden undervisning eller træning. Endnu en speciel ting er det, at hver elev derfor skal lave den samme varme ret to gange, første gang med hjælp og anden gang som den der ”hjælper den nye elev”.

### **Dit køkken, mit køkken eller vores køkken**

Du bliver (forhåbentlig) den i huset som er den bedste til at lave mad, men madlavning er ligesom tidligere nævnt jo OGSÅ en fælles opgave. Det er tanken, at andre medarbejdere også hver har 3 normale hverdage i løbet af året hvor de er ansvarlige for tilberedningen af den varme mad. Hvis du ganger det op med antal medarbejdere, så er det ganske mange dage.

### Dit kontor & medarbejdermødet

Som sidste eksempel på det medarbejderfællesskab vi har, så findes der ingen private kontorer på skolen. Forstanderens kontor er også skolens mødelokale som alle – efter aftale – kan bruge. Og du som kok får en kontorarbejdsplads i samme lille lokale som skolens to afdelingsledere.

Et lærerværelse leder man for resten også forgæves efter, vi har ét fælles personale rum til alle skolens medarbejdere.

Du kommer også til at få mulighed for at sætte dit præg på ALT hvad der kommer til at foregå på skolen. Hver onsdag holder vi fællesmøde på skolen, altså alle elever og medarbejdere sammen hvor vi i princippet kan diskutere alt vedrørende vores hverdag.

Og endeligt så har vi også et ugentligt medarbejdermøde, hvor det er alle voksne på stedet der mødes og koordinerer hvad der end måtte kræve at koordineres.

### Kostpolitik

Lad være med at læse skolens nuværende kostpolitik, "den rigtige" laver vi sammen når du er ansat. Jeg går ikke ubetinget ind for økologi men jeg går op i økonomi, dyrevelfærd og biodiversitet – ikke helt nemt 😊.

***Du kan godt høre, at vi søger et helt særligt menneske. På ingen måde en "Vi er jo bare kokke-typer" som i filmen "I Kina spiser de hunde". Vi glæder os til at læse din ansøgning.***