

Supplerende oplysninger...

Køkken

Udover vores dygtige chefkok Pernille og alle øvrige medarbejdere, så har vi brug for endnu et menneske, der har køkkenet som sit primære arbejdsområde – ikke mindst for at kunne fungere som daglig sparringspartner for Pernille.

En helt særlig og afgørende faktor i et efterskolekøkken er, at der er elever med i køkkenet hver dag. Det er en kunst at få eleverne til at blive glade for at være med i køkkenarbejdet. **Og det er en kunst som det er en absolut forudsætning, at du mestrer.**

Hvad din uddannelsesbaggrund angår, så er vi relativt åbne så længe du kan fungere som en kvalificeret sparringspartner til Pernille.

Rengøring

Opgaven som skolens rengøringsansvarlige er 2-delt, idet man både har praktiske rengøringsopgaver selv og samtidig også er en væsentlig del af tovholderne på elevernes rengøring på skolen generelt.

Som udgangspunkt gør eleverne selv rent overalt, men i virkelighedens verden må vi erkende, at der alligevel er behov for noget mere tilbundsgående rengøring rundt omkring på en efterskole. Så du skal være god til at gøre rent på professionelt niveau.

Den anden opgave består i at hjælpe eleverne i deres rengøring. For at eleverne lykkes så skal de både lære hvordan man gør rent, selve rengøringen skal organiseres og endeligt skal resultatet også kontrolleres. Desværre så er grundighed og vedholdenhed ikke to medfødte egenskaber for teenagere, når det handler om rengøring.

Andre opgaver

Tilsyn på hverdage og i weekender kommer også i et begrænset omfang til at være en del af dit arbejde hvorfor du skal have flair for og lyst til at være sammen med de unge mennesker også i deres fritid.

Du kommer til at tage del i funktioner som værelseslærer og have et valgfag samt cirka 77 andre opgaver som er del af det at være ansat på en efterskole hvor det at løfte i flok på tværs af faggrænser ses som en væsentlig værdi.

Vi glæder os til at høre fra dig!