

# Agerskov Ungdomsskole

Søger fra den 1.8.2025 en køkkenleder på fuld tid

Agerskov Ungdomsskole er en grundtvigsk efterskole med 31 ansatte og 178 elever på 9. klasse og en anderledes 10. årgang.

Hver dag er der godt 200 mennesker, der skal have en god, sund og nærende kost. Vores køkkenleder har ansvaret for, at køkkenet fungerer, og skal kunne klare, at der hver dag er et højt tempo og deadlines, der skal overholdes. Køkkenlederen står i spidsen for et team på i alt 4 ansatte. Efterskoleeleverne er også en del af teamet i køkkenet.

Vi har et fantastisk køkken og får rigtig god mad hver dag. Vi søger en køkkenleder, der kan tage os skridtet videre og udvikle maden på AU ud fra et virkelig godt udgangspunkt. Vi lægger vægt på sundhed, variation, næring og bæredygtighed.

## Opgaver:

- Arbejdsplaner for køkkenpersonale og elever
- Ansvar for køkkenets økonomi
- Samarbejde og koordinering - både internt og eksternt

Vi hører gerne fra dig hvis:

- du er glad for mad og har erfaring med at lave mad til mange
- du er glad for unge mennesker
- du er fuld af godt humør
- du har modet og lysten til at prøve kræfter med livet som køkkenleder på en efterskole med rigtig mange bolde i luften
- du vil være en del af en inkluderende og ambitiøs gruppe ansatte

Skriv til os og fortæl noget om dig selv.

Vil du vide mere om stillingen og skolen, er du velkommen til at kontakte skolens kommende forstander Lars Hygum på tlf.: 74833315 (skolen) eller 29913975 (privat)

Eller skolens nuværende køkkenleder Mona Oksen 60762550

Email: [lh@agerskovungdomsskole.dk](mailto:lh@agerskovungdomsskole.dk)

Hjemmeside: [www.agerskovungdomsskole.dk](http://www.agerskovungdomsskole.dk)

Ansøgningen sendes til [lh@agerskovungdomsskole.dk](mailto:lh@agerskovungdomsskole.dk)

Send ansøgningen som ét samlet pdf-dokument, så vi har den i hænde **senest d. 22. maj 2025** inden kl. 10.00.

Der indkaldes til samtaler **mandag d. 26. maj 2025.**

