

Kok søges til Ældrecentret Nygårds Plads - Brøndby

Ældrecentret Nygårds Plads Centralkøkkenet søger kok

Brænder du for at lave lækker og nærende mad til andre? Har du lyst til at arbejde i et køkken, hvor der er fokus på friske råvarer og gode måltidsoplevelser? Så er du måske vores nye kok!

Ældrecentret Nygårds Plads er et ældrecenter, med 101 plejeboliger og 24 midlertidige pladser, centralkøkken, administration, aktiviteter samt en serviceafdeling.

Ældrecentret Nygårds Plads søger en dygtig og engageret kok til at tilberede velsmagende måltider til vores 125 beboere og deltagere i interne kurser og møder.

Vi stræber efter at lave gode klassiske retter med moderne gastronomiske briller på

På Nygårds Plads har vi fokus på reflekterende kommunikation, dokumentation og udviklingsprojekter. Vi arbejder målrettet for at bevare et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø.

Det daglige arbejde på centeret er præget af stor tværfaglighed med udgangspunkt i vores fælles værdier: **Ansvar, Motivation, Respekt, Dialog og Udvikling.**

Vores **virksomhedsplan** samt yderligere oplysninger om Ældrecentret Nygårds Plads kan hentes på vores hjemmeside <https://nygardsplads.brondby.dk>

Hvad kan vi tilbyde?

- En fuldtidsstilling på 37 timer om ugen med mulighed for at påvirke dine arbejdstider, der typisk ligger mellem kl. 7:00 og 15:00.
- Weekendvagter hver femte uge.
- Et dynamisk og velfungerende køkken med 8 ernæringsassistenter, 1 professionsbachelor i ernæring og sundhed og 1 elev.
- Muligheden for at arbejde med et bredt udvalg af retter, både varme og kolde, og specialkost såsom gratin-kost.
- Et job, hvor du kan gøre en reel forskel for vores beboeres livskvalitet gennem gode madoplevelser.
- Et arbejdsmiljø, hvor vi vægter samarbejde, trivsel og faglig udvikling højt.
- Muligheden for at være med til at udvikle og forbedre vores menuplaner i samarbejde med beboerne og vores Kostråd.
- At være en del af et team, der arbejder målrettet med at optimere hverdagen for vores beboere.

Hvem er du?

- Du er uddannet gastronom og har erfaring fra lignende stillinger.
- Du har en passion for mad og gode råvarer.
- Du er kreativ og har lyst til at udvikle nye retter.
- Du er god til at samarbejde og kommunikere.
- Du er positiv og engageret i dit arbejde.
- Du har forståelse for de særlige behov, der kan være i et ældrecenter.

Hos os får du

- Fleksible kolleger
- En arbejdsplads hvor der er en god omgangstone
- En arbejdsplads hvor der er plads til udvikling og nye idéer
- En arbejdsplads hvor der sættes fokus på reflekterende kommunikation, økologi og klima
- Deltage i tværfaglige teams

Har du lyst til at være en del af vores team og

- er du uddannet gastronom?
- har du lyst til at producere mad fra bunden af?
- har du lyst til at arbejde med forskellige diæter?
- er du mødestabil, fleksibel og omstillingsparat?
- har du et godt humør og er du udadvendt?
- er du serviceminded og god til at samarbejde?

- har du organisatoriske kvaliteter?

Kan du svare ja til ovenstående spørgsmål, så send straks din ansøgning og cv til os.

Ansøgningsfrist: fredag den 14. marts 2025

Ansættelsessamtaler: afholdes løbende

For yderligere oplysninger kontaktes leder Jeppe M. Kulmbak tlf. 3057 2076 eller ernæringsassistent Else Steenberg i centralkøkkenet tlf. 2158 7817.