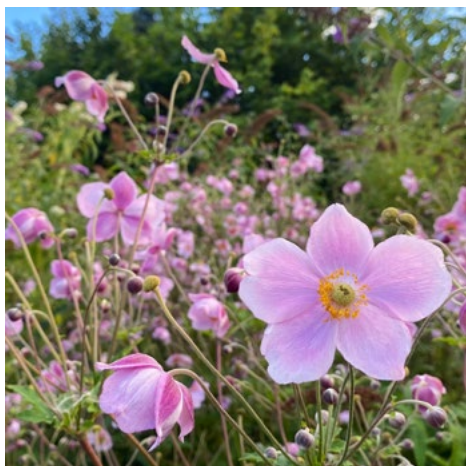




KOK, DER ELSKER AT LAVE MAD FRA BUNDEN, SØGES

Er du en erfaren kok med solid produktionserfaring og en ægte kærlighed til håndværket? Og trives du med at lave smuk mad fra bunden med lokale og økologiske råvarer til mange glade gæster?

Vi søger en kok, der vil være en del af et køkken i udvikling. Du får et mangfoldigt hold kollegaer, der går op i god stemning og høj kvalitet, og som møder dig med nysgerrigt sind

Om Sct. Hans Have | www.scthanshave.dk

Sct. Hans Have arbejder med at fremme mental sundhed gennem vores forskellige naturhaver, gennem nærende måltider og ved at invitere psykiatrien og byens borgere ind til at passe stedet sammen med os.



Vi har vores økologiske café, afholder fester og firmaarrangementer i havens gamle drivhuse, driver havehandel med planter og urter fra haven og tilbyder inspirerende kulturaktiviteter. Vores 200 år gamle have ligger langs Fjordstien, der forbinder stedet med Roskilde by.

Om jobbet

Som kok bliver du den tredje faste kok i køkkenet, side om side med køkkenchefen og en anden erfaren kollega. Udover det faste hold, har vi et hold dygtige og stabile køkkenmedhjælpere og kokke-freelancere med masser af erfaring med sig i rygsækken.

Dit fokus vil først og fremmest være produktionen, med mulighed for at påvirke retningen og udvikle sammen med resten af holdet.

Vi har for nylig gentænkt vores menu, og køkkenet har nu en tydelig retning, der sikrer en realistisk hverdag for personalet, men med frihed nok til at lade kreativiteten blomstre.

Du arbejder med vores værdisæt som udgangspunkt: økologisk, lokalt og hjemmelavet, og tænker altid havens urter, bær og blomster ind. Du har ikke det overordnede administrative ansvar, men du er en aktiv stemme i køkkenet og en kollega alle kan læne sig op ad.

VI SØGER DIG, DER:

- Har solid erfaring i et produktionskøkken
- Skaber god stemning omkring dig
- Forstår eller har lyst til at lære det sæsonbaserede køkken at kende, hvor grøntsager, bagværk, frugt og fisk indtager hovedrollen
- Vægter smag, kvalitet og præsentation
- Trives i et miljø med højt tempo, særligt under frokosten og til selskaber

GODT AT VIDE:

- Fast stilling 30-37 timer/uge hele året
- Havecaféen er åben onsdag til søndag kl. 11-17, selskaber/møder i samme tidsrum
- Forvent at arbejde hver 3. weekend + 1 fleksibel weekenddag
- Oktober, januar og februar er de rolige måneder med mulighed for længere ferie og afspadsering
- Køkkenet er helt nyt og blev indviet april 2025
- Løn efter fælles løntrin, pension og sygeforsikring
- Opstart 1. august 2026 eller når muligt

SPØRGSMÅL & ANSØGNING

Ansøgningsfrist: 19. juli. Vi afholder samtaler i uge 30 og prøvevagt i uge 31.

Konst. direktør

Ellen Pernille Posselt Leth

ellen@scthanshave.dk

69 309 101



@sct.hanshave



/sct.hanshave