

Fagleder - kjøkken -kokk

"Det gode måltid" er sentralt gjennom hele livet. Vi søker etter en faglært kokk som vil jobbe sammen med oss ved Osen sykehjem for å skape gode måltidsopplevelser. God ernæring er grunnleggende for god helse og livskvalitet. Dersom du også er opptatt av å tilby næringsrik mat som både ser god ut, dufter godt, smaker godt, og er tilpasset den enkeltes behov samt serveres i en hyggelig ramme, så er du kanskje den vi søker etter. 80 % stilling.

Stillingsbeskrivelse

- Allsidig produksjon av alle typer mat.
- Fokus på et godt mattilbud til pasienter/ beboere.
- Arbeide for videreutvikling av et godt mattilbud tilpasset den enkeltes helsestatus, diett og personlige ønsker.
- Institusjonskokk som er serviceinnstilt, er engasjert i faget og som er positiv til utvikling, endring og nytenking.
- Arbeide i tråd med lovpålagte kvalitetsstandarder.
- Ansvarlig for kantinedrift og utvikling av denne på kommunehuset.
- Ansvar for daglig drift av kjøkkenavdelingen.
- Personalansvar – turnusplanlegging og vedlikehold av turnus.

Kvalifikasjoner

- Fagbrev som kokk eller institusjonskokk.
- Gode norskkunnskaper, både skriftlig og muntlig.
- Erfaring fra storhusholdning en fordel.
- Grunnleggende IKT-kompetanse.
- Kunnskap om lokale mattradisjoner
- Personlig egnethet vil bli vektlagt.

Personlige egenskaper

- Brukerorientert og serviceinnstilt.
- Kreativ, med mye godt humør.
- Fleksibel i en hektisk hverdag.
- Initiativrik og nytenkende.
- Gode kommunikasjons- og samarbeidsevner.

Vi tilbyr

- Varierte og utfordrende arbeidsoppgaver.
- Fremtidsrettet arbeidsgiver.
- Meget gode pensjons- og forsikringsordninger.
- Bedriftshelsetjeneste.

Tilsetningsvilkår

- Lønn iht. hovedtariffavtale.
- Arbeidstid: Turnus med arbeidstid på dagtid. Stillingen har arbeid hver 3. helg.
- Gode pensjonsordninger i KLP.

Søknadsfrist: 20.01.2021