



Horne Efterskole søger ernæringsassistentelev

Horne Efterskole søger en ernæringsassistentelev, der ønsker at uddanne sig i vores køkken med start d. 1. oktober 2024 eller snarest derefter.

Vi har rammerne til, at du kan få en fantastisk uddannelse med masser af udfordringer – gastronomisk og personligt. Du skal have gåpåmod og lyst til at blive dygtigere i et køkken.

Du kan starte direkte i mesterlære – springe over grundforløbet og lære grundlæggende færdigheder i et inspirerende og åbent køkkenmiljø.

Vi tænker at du:

- har lyst til at være del af et køkken præget af kontakt og samarbejde med unge mennesker mellem 14 og 18 år.
- er klar på både at lave varieret mad til både hverdag og fest - og tage opvasken.
- har mod og lyst til at være med til at arbejde med økologi og lokalt producerede råvarer, der følger den danske sæson.
- har et ønske om at lære faget, blive mere kreativ og have lyst til at navigere i et efterskolekøkken.
- godt kan lide at arbejde selvstændigt under ansvar.
- evt. har kendskab til skoleformen - måske har du selv gået på efterskole.

Vi tilbyder:

- en læreplads med højt til loftet og mulighed for at prøve (næsten) ALT.
- en afvekslende læreplads hvor du både bager brød, laver varm mad og laver spændende salater – og sætter plaster på en elev(hvis det er nødvendigt).
- arbejdstiden følger skoleårets gang.
- en arbejdsplads med fokus på udvikling og med sigte på at gøre verden til et bedre sted gennem maden.
- et arbejdsmiljø hvor respekt for hinanden og en positiv omgangstone vægter højt.
- en læreplads i et køkken, og samtidig et job på en efterskole, hvor du bliver forbillede for ca. 100 unge mennesker.

Læs mere om Horne Efterskole og hvordan vi tænker og arbejder med mad, på vores hjemmeside:

<https://horne.dk/koekkenet/>

Eventuelle spørgsmål om elevpladsen kan stilles til Køkkenchef Luca Tosto på 24246471 eller lt@horne.dk

Ansøgningen skal sendes til skolen på info@horne.dk **senest søndag d. 22.09.24 kl. 23.59.**

Samtaler forventes afholdt i uge 39.