

## Sous-chef til skolens kantine

Drømmer du om at være en del af et spændende, internationalt miljø, hvor formidling, nytænkning og uddannelse er i centrum? Prins Henriks Skole i København søger en ny medarbejder!

Vi er en særlig multikulturel og spændende skole i København med mere end 800 elever fra børnehave til 3.g.

Bliv en del af et engageret uddannelsesmiljø, hvor høj fransk faglighed møder den skandinaviske åbenhed.

- Medlem af AEFCE-netværket
- Undervisning der følger de franske undervisningsprogrammer, mulighed for danske eksamener
- En moderne skole på Rolighedsvej 39, Frederiksberg
- Historisk skole med dansk-franske bånd siden 1954
- Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie, protektor siden juni 2024
- Elever, som er nysgerrige, flersprogede og åbne overfor verden

### Om stillingen

Kantinens **sous-chef** spiller en vigtig rolle i skolens kantine: Sous-chefen assisterer kantinelederen i tilberedning af måltiderne og i den daglige drift og er samtidig med til at sikre kontinuiteten i kantineleders opgaver, når kantinelederen er fraværende. Han / hun er bindeled mellem kantineleder og personalet og sørger for, at reglerne følges, at maden er af høj kvalitet, og at hygiejnekravene overholdes. I skolemæssig sammenhæng bidrager han /hun også til dannelse af eleverne i forhold til ernæring, hvor der lægges vægt på at bruge lokale og franske produkter, samt deltager i skolens fællesskab omkring måltidet, som er en læringssituation med hyggeligt samvær.

### Vigtigste arbejdsopgaver

- Assistere kantinelederen i udarbejdelse og forberedelse af menuerne.
- Supervisere driften og den daglige produktion i overensstemmelse med hygiejne- og kvalitetskrav.
- Være stedfortræder for kantinelederen i tilfælde af fravær (ledelse af teamet, opfølgning på leveringer, koordinering af opgaverne i afdelingen)
- Deltage aktivt i tilberedningen og anretningen af måltiderne.
- Uddanne og vejlede køkkenassistenter og køkkenhjælpere.
- Bidrage til kampen mod madspild og kultivere elevernes smagsløg.
- Sørge for vedligeholdelse og korrekt anvendelse af køkkenets udstyr.

### Du har følgende kompetencer

- Solidt kulinarisk grundlag, godt kendskab til tilberedning og forberedelse.
- Pålidelighed og sans for organisation.
- Holdånd, evne til at assistere og videreformidle kantinelederens instrukser.
- Interesse for arbejde på en skole og sans for ernæringspædagogik.
- Tilpasningsevne i forhold til lokale danske produkter og standarder.

### Uddannelse og erfaring

- Anerkendt eksamen/ uddannelse inden for restauration en fordel.
- Erfaring fra større institutionskantine.
- Motivation og evne til på sigt at udvikle sig til at kunne bestride en stilling som kantineleder.
- Fransk eller engelsk er nødvendigt, dansk en fordel.

## Ansættelsesvilkår

- Stillingen er i København.
- Mulig aften og weekendvagter i forbindelse med events.
- Deltagelse i skolens liv i en international kontekst.

Hvis du har spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Pierre LARTIGUE på følgende adresse:

[hr@lfph.dk](mailto:hr@lfph.dk)

Send ansøgning og CV til [hr@lfph.dk](mailto:hr@lfph.dk). Vi behandler ansøgningerne løbende, så send din ansøgning allerede nu. Vi lukker ansøgningsfristen, når vi har fundet den rette kandidat.

# STILLINGSOPSLAG JOBBSKRIVELSE