

Arbetsbeskrivning för kökspersonal på kollo

Som anställd i köket varierar dina arbetsuppgifter mellan matlagning, servering och disk och kommer tillsammans med ett team på 6–7 personer ansvara för att tillaga och bereda frukost, lunch och middag i vår gemensamma matsal till kolloledare och kolloledare från våra tre kollogårdar.

Därtill kommer du bland annat även ta emot leveranser, ansvara för att kollogårdarna får mellanmål och kvällsfika, samt förbereda mat inför bland annat hajk/utflykter. Du kommer rotera mellan olika arbetsområden såsom varm- och kallkök och matsal och vi lär upp dig på plats, du behöver därför inte ha utbildning inom arbete i kök så länge du har ett driv att lära dig.

Att jobba i köket på kollo ställer krav på dig att kunna ge och ta emot feedback, hålla ordning och reda, arbeta effektivt och strukturerat, vara ärlig med dina styrkor och svagheter, se alternativa lösningar samt arbeta för ett öppet kommunikationsklimat.

För att trivas i rollen bör du vara trygg i dig själv samt ha ett driv att vilja utvecklas både som person och anställd.

Kollo innebär dygnet runt-verksamhet och att jobba på kollo innebär att du under sommaren bor på din arbetsplats, på kollogården i Värmland. Du delar boende med dina kollegor under tiden du arbetar, ca 4–6 personer per rum/stuga. Jobbet kräver att du under sommaren kan tänka dig vara hemifrån i minst 6 veckor.

Kvalifikationer

- Minst 20 år gammal
- Utbildning eller erfarenhet av att laga mat till större grupper
- Erfarenhet av arbete med barn och ungdom.

Arbets tid

- 1 ledig dag i veckan
- Övriga dagar jobbar du enligt schema
- En timmes rast per dag
- Kortare raster i samband med måltid

Lön

- Lön inklusive semesterersättning
- I lönen ingår boende samt mat
- Individuell lönesättning

Arbetsuppgifter

Förberedelser/efterarbete

- **Teamhelg** – Deltaga på teamhelgen i maj.
- **Förberedelsedagar** – Deltaga under förberedelsedagarna i anslutning till kollogårdens öppnande.
- **Återträff** – Deltaga på återträffshelgen i september.

Mat

- **Matlagning** – Laga mat till samtliga personer som befinner sig på gården. Detta inkluderar även personer i behov av specialkost.
- **Måltider** – Varje dag ska det serveras frukost, lunch, middag, kvällsmål samt ett mellanmål.
- **Kost** – Maten ska vara planerad utifrån kostcirkeln och det dagliga behovet av näringsämnen.
- **Tid** – Maten ska levereras på utsatt tid. Om inte måste ansvarig ledare/föreståndare meddelas.

Säkerhet

- **Brand** – Vara införstådd med företagets föreskrifter vad gällande rutiner vid brand.
- **Krishantering**– Följ företagets krishanteringsplan.
- **Handböcker** – Ha tagit del av handboken för arbete på kollogård samt arbete i kök och godkänt att arbeta ut efter detta dokument.

Kommunikation

- **Möten** – Du ska delta på samtliga möten som behövs för att verksamheten ska fungera.
- **Barn** – Vara lyhörd för barnens initiativ, förslag samt feedback.
- **Kollegor** - Arbeta för ett öppet kommunikationsklimat i arbetsgruppen
- **Feedback** – Aktivt arbeta för att utveckla dig själv och dina kollegor genom feedback

Övrigt

- **Renhållning** – Köket ska hållas rent och snyggt.
- **Sopsortering** – Kökspersonal ansvarar för anläggningens sophantering och sortering.
- **Material** – Det är viktigt att ni inventerar och underhåller maskiner och utrustning.