



KØKKENLEDER

Vi søger en køkkenleder, som har lyst til at være med til at udvikle Hodde-Tistrup Hallens bespisningstilbud.

Køkkenet leverer bespisning til arrangementer i hallens lokaler, forsamlingshuset og cafeferien, når der er større arrangementer.

Den rigtige person er klar til at påtage sig ansvaret for køkkenet og dets medhjælpere, og ser muligheder for at prøve nye ideer med formålet at gøre stedet til et samlingspunkt for byen, og et spændende og attraktivt sted at holde sammenkomster.

Vi forventer du spiller ind med kreative ideer, motiverer medarbejdere og frivillige i huset, og bidrager til det gode humør i hverdagen.

Vi tilbyder et job med:

- Cirka 32 timers arbejdsuge i gennemsnit, og med fleksibel sæsonpræget arbejdstid.
- Ansvar for arbejdsplaner.
- Ansvar for driften af køkkenet og menuerne.
- Mulighed for personlig udvikling.

Ansøgning sendes til centerleder Torben Haahr på post@hthallen.dk, og yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til Torben Haahr på 20226862. Ansøgningsfristen er den 23. oktober. Ansøgningerne vil blive vurderet løbende.

KØKKENMEDHJÆLPER

Vi søger en køkkenmedhjælper, som skal understøtte køkkenlederen i det daglige.

Køkkenet leverer bespisning til arrangementer i hallens lokaler, forsamlingshuset og cafeerien når der er større arrangementer.

Den rigtige person skal være udadvendt og selvstændig og have flair for køkkendrift. Jobbet består i hjælp med madlavning, anretning, oprydning samt opvask.

Vi forventer at du selvstændigt kan stå for servicering af mindre selskaber

Vi ser gerne, at du glad og smilende og kan lide at snakke med frivillige hjælpere og husets brugere.

Vi tilbyder et job med:

- Cirka 20 timers arbejdsuge i gennemsnit og med fleksibel sæsonpræget arbejdstid.

Ansøgning sendes til centerleder Torben Haahr på post@hthallen.dk, og yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse Torben Haahr 20226862. Ansøgningsfristen er den 23. oktober. Ansøgningerne vil blive vurderet løbende.