

## **Bliv en del af efterskolernes Køkkenudvalg**

Er du ansat i køkkenet på en efterskole? Har du interesse for bæredygtighed og kompetenceudvikling af køkkenansatte? Og kan du afsætte tid til to-tre møder og eventuelt kursusledelse på et-to kurser om året?

Vi har en ledig plads i Køkkenudvalget, der planlægger, udvikler og afholder kurser og temadage for efterskolernes køkkenansatte.

Udvalget mødes to-tre gange om året og drøfter egne ideer og behandler indkomne forslag og ideer til nye kurser. Udvalget mødes oftest mellem kl. 11-15 og gerne på en efterskole. Udvalgsmedlemmerne deltager derudover som regel i Efterskoleforeningens egne kurser som kursusledere.

Arbejdet som udvalgsmedlem er ulønnet, men man får refunderet sine transportudgifter til og fra møderne og kurserne. Derudover har den efterskole, man er ansat på, mulighed for at få betalt en vikar i forbindelse med møder og kurser.

Køkkenudvalget består for tiden af Uffe Truelsen fra Horne Efterskole, Mads Dreyer fra Oure Efterskole, Ulla Schultz fra Hjemly Idrætsefterskole og Christine Sestoft fra Efterskoleforeningen.

Udvalget er optaget af at tænke bæredygtighedsperspektiver ind i alt sit arbejde. De senere år er der afholdt forskellige inspirationskurser om madspild og arbejdsmiljø, brødbagning, elever med særlige pædagogiske behov og effektive arbejdsgange i køkkenet. Udvalget arbejder på at lave et tilbagevendende centralt kursus for køkkenansatte og forstandere, én gang om året, i december; ”Det synlige køkken”. Dette kursus beskæftiger sig over to dage med forandringsprocesser, bæredygtighed, køkkenøkonomi og kommunikation.

Har du lyst til at være med til at gøre en forskel for de ansatte i efterskolekøkkenerne, eller ønsker du yderligere information. Så ring eller skriv til Christine Sestoft, tlf. 6093 4824 eller [cst@efterskolerne.dk](mailto:cst@efterskolerne.dk)

### **ANSØGNINGSFRIST d. 5. september**

Skriv en kort ansøgning om hvem du er, hvad din erhvervsfaglige baggrund er, hvor du er ansat, og hvad du brænder for.

Køkkenudvalget ønsker at prioritere en mere ligelig repræsentation af køn og faglig baggrund i udvalget og gør derfor opmærksom på, at der pt sidder tre mænd og en kvinde, som alle er kokkeuddannet i udvalget. Større mangfoldighed ønskes.