

Uddannet køkkenmedarbejder

Frist:

11-10-2026

Uddannet køkkenmedarbejder søges til Daginstitutionen Essedalen fra den 1. september 2026.

Vi søger dig, som er uddannet køkkenmedarbejder fra den 1. september 2026 30 timer ugentligt, som har lyst til at lave sund mad til vores skønne børn i Essedalen.

Om du er uddannet kok, bachelor i ernæring og sundhed eller ernæringsassistent betyder mindre, men du skal brænde for at lave sund og nærende mad til børn i alderen 0-6 år, da det er din primære kerneopgave.

Du skal have blik for, hvordan mad til børn i vuggestue og børnehave skal tilberedes og serveres, og du skal have forståelse for kost og måltidets betydning for børnenes udvikling og trivsel

Essedalen består af 4 børnehavegrupper og 3 vuggestuegrupper og er normeret til 136 børn i gennemsnit. Vi har fleksibel frokostordning for alle børn, med formiddagsmad og frokost samt eftermiddagsmad.

Du vil få daglig kontakt med børn og det er vigtigt at du kan møde dem med et smil og kunne indgå i dialog med dem om den mad du har lavet.

Udover dig, så har vi også en 30 timers køkkenmedarbejder ansat i køkkenet.

Vi forventer at I deles om alle de forskellige opgaver, som ligger i stillingen.

Stillingskategori:

Køkken og Rengøring

Ansættelsesvilkår:

Fastansættelse

Arbejdstid:

Fuldtid

Kontaktperson:

Pia Pedersen

Hvilke opgaver ligger der i stillingen:

- Tilberedning af måltider til 136 børn
- Udøve egenkontrol dagligt og have fokus på god køkkenhygiejne.
- At kunne overholde budgettet
- Have fokus på madspild og bæredygtighed
- Følge retningslinjer for fødevarestyrelsen og følge med i nyeste viden om kost og ernæring for børn i alderen 0-6 år.
- Udarbejde menuplaner i samarbejde med din kollega i køkkenet, ud fra Fødevarestyrelsens anbefalinger om sund kost til børn i dagtilbud.
- Opvask af service, køkkenredskaber, gryder/pander
- Rengøring og oprydning i opvask- og køkkenområdet, og afvaskning af køkkenmaskiner
- Bestille varer og sætte varer på plads
- Lave kaffe til diverse møder og til pauser
- Indgå i et ligeværdigt samarbejde med din kollega i køkkenet.
- Samarbejde med ledelse og øvrige medarbejdere i huset.
- Lægge madplaner på Aula

Om dig

- Du har en køkkenfaglig uddannelse
- Du er hjælpsom og ansvarsbevidst
- Du kan indgå i dialog omkring det pædagogiske måltid
- Er imødekommende og har et godt humør, selvom der til tider er travlt
- Er mødestabil
- Kan arbejde i børnehøjde og se glæde ved at arbejde med børn, og inddrage børnene i det omfang det er muligt
- Besidder overblik og har sans for orden
- Har kendskab til levnedsmiddelhåndtering og egenkontrol og følger retningslinjerne for fødevarestyrelsen
- Arbejde ud fra Glostrup kommunes og Essedalens kostpolitik samt sundhedsstyrelsens anbefalinger

- Er fleksibel og omstillingsparat
- Kan have mange bolde i luften i løbet af dagen
- Du har mod på ind imellem at hjælpe på en stue
- Kan kommunikere i tale og skrift på godt dansk

Vi kan tilbyde

- Skønne børn og positive forældre
- Glade og imødekommende kollegaer og nærværende ledelse
- Et hus hvor vi altid ser på muligheder/løsninger frem for begrænsninger
- Et hus hvor det er rart at komme

Lyder det som noget for dig?

Hvis ovennævnte lyder som en stilling, du kan se dig selv i, så send os en ansøgning om, hvorfor du har lyst til at blive vores nye køkkenmedarbejder og hvad du kan tilbyde.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Dagtilbudsleder, Pia Juul Pedersen, tlf.: 29 74 40 07

Ansøgningsfrist 11. oktober 2026

Vi holder løbende ansættelsessamtaler.

Ved ansættelse i Glostrup kommune indhentes offentlig straffeattest og børneattest, samt referencer fra tidligere ansættelser.

Du ansættes efter gældende overenskomst.