VIA-kantinen på Campus Aarhus N søger en faglært kok, cater eller ernæringsassistent

Jobtype:
Fastansættelse

Frist:
27-11-2026

Arbejdstid:
Fuldtid

Tiltrædelse :
01-02-2027

Lokation:
Hedeager 2, 8200, Aarhus N

Brænder du for at skabe velsmagende måltider med sæsonens råvarer og høj kvalitet? Kantinen på VIA University College Campus Aarhus N søger en faglært kok, cater eller ernæringsassistent, som har lyst til at blive en del af vores engagerede køkkenteam. Stillingen er en fast stilling med tiltrædelse den 1. februar 2027. Du bliver tilknyttet kantinen på VIA Campus Aarhus N.
Har du et bæredygtigt fokus, et økologisk mindset og sætter du en ære i at arbejde aktivt for at mindske madspild? Trives du i et team med mulighed for indflydelse og ansvar for dine opgaver? Er du motiveret for at arbejde mod et lidt grønnere køkken med en høj faglighed, velsmag og innovation? Elsker du at yde en god service og bringe godt humør med på arbejde, hvor vi løfter i flok og hjælper hinanden? Så er det måske dig, vi søger som vores nye kollega.
VIAs Kantiners vision er at inspirere og begejstre vores kunder med den mad, som vi serverer med udgangspunkt i de officielle kostråd. Vi arbejder målrettet for en mere bæredygtig kantinedrift, og vi har det økologiske spisemærke i sølv.
Arbejdstiden ligger hovedsageligt mandag-fredag mellem kl. 6.45-14.30 med få weekend- og aftenvagter.

DINE OPGAVER

Du skal kunne arbejde i alle køkkenets funktioner; tilberedning af morgen- og frokostmenu, gæsteforplejning, varm, kold, bagning, grønt, syltning, sandwich og gerne erfaring med fermentering. Servicering og betjening af kunder samt rengøring er en selvfølgelig del af det daglige arbejde.
VIA har 13 kantiner, som arbejder sammen på tværs med en fælles strategi, hvorfor der også kan være mulighed for praktikdage i andre af VIAs kantiner.

DINE KOMPETENCER OG KVALIFIKATIONER

- Du er uddannet kok/cater eller ernæringsassistent og har erfaring fra lignende stilling.
- Du har en høj faglighed og passion for faget.
- Du kan arbejde selvstændigt og ansvarligt samt prioritere egne arbejdsopgaver.
- Du har god ordenssans, arbejder struktureret og har et fantastisk overblik.
- Du er serviceminded, fleksibel og brænder for at lave velsmagende sund mad med et bæredygtigt fokus.
- Du er en teamplayer og medvirker aktivt og bevidst til et godt arbejdsmiljø, samt er mødestabil.
- Du har nemt til smil og er god til at kommunikere med kunder og kollegaer og prioritere et godt værtskab.
- Du har lyst til at lære fra dig til kollegaer og er selv motiveret for løbende læring og faglig udvikling.
- Du har lyst til at arbejde med fokus på bæredygtig kantinedrift.

VI TILBYDER

- Et godt indrettet produktionskøkken og en kantine med et godt arbejdsmiljø, gode kollegaer og en god omgangstone.
- Spændende og forskellige arbejdsopgaver.
- Stor medindflydelse i arbejdets udførelse.
- Et godt samarbejde i et team med ”højt til loftet” og en travl hverdag.
- En skøn arbejdsplads, hvor der dagligt kommer mange studerende, medarbejdere og deltagere på efter- og videreuddannelser.

•Gode arbejdstider, der hovedsageligt ligger mellem kl. 6.45-14.30 med kun få weekend- og aftenvagter.

Vi fremmer et godt studiemiljø og støtter de studerendes trivsel. Kantinerne tilbyder sund mad og en venlig og imødekommende atmosfære. Vi prioriterer fællesskab og levende kantinemiljøer med fokus på de studerende.

På VIA Campus Aarhus N tilbereder vi mad til studerende på professionsbacheloruddannelser samt til kursister og medarbejdere. Campus har 2.750 studerende og 650 medarbejdere, og kantinen har plads til 500 gæster. Du bliver en del af et køkkenteam på 15 fuld- og deltidsansatte med forskellige faglige baggrunde.

LØN- OG ANSÆTTELSESFORHOLD

Løn- og ansættelsesforhold fastsættes efter gældende aftaler og overenskomst. For faglærte kokke og catere følger løn- og ansættelsesvilkårene fællesoverenskomsten mellem Finansministeriet og Offentligt Ansattes Organisationer samt organisationsaftalen for kostfagligt uddannet køkkenpersonale. For ernæringsassistenter gælder fællesoverenskomsten mellem Finansministeriet, CO10 og LC samt organisationsaftalen for kostfagligt uddannet køkkenpersonale

Stillingen er en fast fuldtidsstilling med tiltrædelse den 1. februar 2027.

Ansættelsesstedet er VIA Campus Aarhus N, Hedeager 2, 8200 Aarhus N.

ER DU INTERESSERET

Vil du vide mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte kantineleder Anders Liisberg på mail: ANDL@via.dk eller på tlf. 8755 1443.

Ansøg stillingen via vores online rekrutteringssystem. Ansøgningsfristen er den 27. november 2026.

Vi afholder ansættelsessamtaler i uge 50. Tiltrædelse er den 1. februar 2027.

VI er VIA

VIA er en af Danmarks største uddannelsesinstitutioner med lokationer overalt i Region Midtjylland. Vi uddanner og efteruddanner bl.a. lærere, sygeplejersker, ingeniører, designere og mange flere. Vi udvikler uddannelser i tæt samarbejde med praksis. Vi er en arbejdsplads med fleksibilitet, frihed og gode muligheder for udvikling. Hvis du er nysgerrig på, hvordan det er at arbejde i VIA, kan du læse nogle af vores fortællinger her.

I VIA værdsætter vi kompetence og talent i alle former. Vi tror på styrken i diversitet og byder alle velkomne, uanset køn, alder, etnicitet eller baggrund. Vi opfordrer derfor alle til at søge stillingen og blive en del af et inkluderende fællesskab.

Læs mere om VIA University College påhttp://www.via.dk/

Læs information om anvendelse af personoplysninger i forbindelse med rekruttering på dette link:https://via.career.emply.com/persondatapolitik