

Arbetsbeskrivning för tjänsten som kollokock

Att arbeta på en kollogård är inte ett 9–5 jobb. För att jobba på kollo krävs det att du klarar av att arbeta långa pass. På kollo bor och lever man på sin arbetsplats. Du kommer att dela boenderum med 2-6 andra kolloedare under 6-10 veckor. Detta ställer mycket höga krav på dig som anställd att t.ex. kunna ge och ta feedback, lyssna, säga vad du tycker, kompromissa, ordning och reda, gränssättning, konflikthantering, ärlig med styrkor och svagheter, se alternativa lösningar etc. Det är viktigt att ha god självkännetdom och en stor vilja av att utvecklas. Du ska vara van av att under längre tid vistas ifrån nära och kära t.ex. partner/vänner/familj utan daglig kontakt.

Som kollokock ansvarar du för att tillsammans med en eller flera kockkollegor laga, förbereda och i viss mån planera maten till samtliga deltagare och personal.

Kvalifikationer

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

Arbetstid

- 1 ledig dag i veckan
- Övriga dagar jobbar du enligt schema
- En timmes rast per dag

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**– Följa företagets krishanteringsplan.
- **Kollohandboken** – Ha tagit del av kollohandboken 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.

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.