



**S:ta Maria Alsike**

### **Kökschef/ Kock till S:ta Maria Alsike 100%**

Hösten 2010 invigs S:ta Maria Alsike. S:ta Maria Alsike byggs, ägs och drivs av Knivsta Pastorat. Inom S:ta Maria ryms förskola för upp till 80 barn, skola (F-6), fritidshem, gruppboende (LSS-boende med 5 platser), 24 kooperativa hyresrättslägenheter, gymnastikhall, kapell och ytterligare utrymmen för öppen verksamhet, café samt en mindre konferenslokal.

Kyrkan har en lång tradition av verksamheter för barn och vuxna. Genom byggandet av S:ta Maria Alsike skapas ett centrum i nya Alsike som med sina olika verksamheter vill bidra till att skapa det goda samhället. Ett samhälle som kännetecknas av glädje och omsorg om varandra.

### **Vi söker Dig, Kökschef/Kock**

- entreprenör som längtar efter att, tillsammans med oss, utveckla en helt ny verksamhet från grunden
- som brinner för den vardagliga matlagningen
- som vill inspirera barn och vuxna till nya matupptäckter
- som ser utmaningar och potential istället för hinder
- vi söker dig som vill tillaga god och näringsriktig mat från grunden som i så hög grad som möjligt är närproducerad
- är förankrad i Kyrkans tro och liv

### **Beskrivning av tjänsten**

Vid tidpunkten för tillträde kommer förskola och skola (F-6) vara i sin startfas. Arbetet kommer till en början vara inriktad på att tillgodose skolans och förskolans behov, ca 225 portioner dagligen, samt att börja arbetet med att utveckla lunchrestauranten. S:ta Maria Alsikes kök ska även leverera mat till vår förskola i Vassunda kyrkskola, ca 20 portioner dagligen. Du kommer till en början att arbeta i huvudsak dagtid vardagar, men måste vara beredd på att tjänstgöra även helger och kvällar allt eftersom arbetet växer och utvecklas.

Vi tror att du är en visionär person som vill utveckla de idéer vi redan bär och även hjälpa oss se nya möjligheter i S:ta Maria Alsike.

- Vi tänker oss att utveckla konferensdelen.
- Vi ser möjligheter för catering från S:ta Maria Alsike, allt från middagspaket för stressade barnfamiljer till 50-års kalas, dopkaffen, minnesstunder m.m.
- Vi tror även caféet skulle kunna utvecklas till att bli en attraktiv mötesplats i Nya Alsike.
- Vilka möjligheter ser du?

Du kommer att vara verksamhetsansvarig för S:ta Maria Alsikes kök. Huvudansvarig för planering – inköp och matsedel, samt ansvara för egenkontroller enligt gällande regelverk. Du kommer även att ha visst personalansvar. Ytterligare kökspersonal kommer att anställas i samråd med dig efter hand som behov uppstår.

Vi tror att du är en social, glad och positiv person med stor erfarenhet av arbete i kök. Som välkomnar samarbete med andra yrkesgrupper. En person som trivs med ditt arbete, men som är redo för och längtar efter nya utmaningar! Endast fantasin sätter gränser för vad vi kan åstadkomma tillsammans!



**S:ta Maria Alsike**

**Tillträde**

Enligt överenskommelse – om möjligt redan 2010-08-02

**Lön**

Lön enligt avtal. Vi tillämpar individuell lönesättning

**Ansökan**

Sista ansökningsdag: 2010-06-07

Vi tar emot ansökan via e-post: [anna.antesten@svenskakyrkan.se](mailto:anna.antesten@svenskakyrkan.se)

**Kontaktpersoner**

Personalhandläggare Anna Antesten 018-346820, [anna.antesten@svenskakyrkan.se](mailto:anna.antesten@svenskakyrkan.se)

**Fackliga kontaktpersoner**

Kommunal:

Agnes Jonsson 018-347141, [sektion6.uppsala@kommunal.se](mailto:sektion6.uppsala@kommunal.se)

**För mer information:** [www.sanktmariaalsike.se](http://www.sanktmariaalsike.se)