

Kok søges til F86 – afklaring og beskæftigelse - Mad med mening og menneskelig forskel

Frist:
08-04-2026

Kontaktperson:

F86 - Center for jobrettede aktiviteter Frederiksberg Kommune søger en kok, der vil bruge sine faglige kompetencer til både at skabe velsmagende mad og gøre en reel forskel for mennesker. Hos os bliver dit håndværk ikke kun brugt til at lave god mad, men til at give mennesker nye muligheder, struktur i hverdagen og styrket tro på egne evner. Stillingen er på 37 timer om ugen og med tiltrædelse 1. juni 2026 eller gerne tidligere.

Hvem er vi?

F86 – afklaring og beskæftigelse er et hus med mange tilbud til ledige borgere, der har brug for støtte til at komme tættere på job eller uddannelse. Formålet med tilbuddet er ikke at sikre en indtægtsdækket virksomhed, men at skabe en arbejds- og udviklingsramme for ledige borgere. Huset rummer blandt andet 4 forskellige interne virksomhedsforløb (værksteder), herunder 2 køkkener inklusiv et bageri.

Du bliver en del af et engageret instruktørteam på 14 fagpersoner i et fagligt stærkt og omsorgsfuldt miljø, hvor der er plads til forskellighed og adspredelse. Vi arbejder med mange målgrupper af borgere med forskellig baggrund og etnicitet.

www.frederiksberg.dk/f86.

Dit job – køkkenhåndværk med et formål

Som kok hos os bliver du en del af et professionelt team af seks kokke, der dagligt producerer mad til ca. 120 gæster.

Vi arbejder med kvalitet, økologi hvor det giver mening, gode råvarer og visuel præsentation – alt sammen i et køkken med godt flow og stærk faglighed.

Du indgår i et team med en flad struktur, hvor vi på skift fungerer som køkkenchef. Når det er din uge som køkkenchef:

- Bestemmer du menuen
- Afgør du, hvordan vi anretter
- Står du for indkøb med sund fornuft

Kort sagt: ***Den uge bærer køkkenet dit faglige præg 100 %.***

Du får derudover ansvar for

- Daglig produktion af varm og kold mad
- Menuplanlægning og råvarehåndtering
- Kvalitet, struktur og hygiejne
- Samarbejde i et velfungerende og humørfyldt køkkenteam

Du fungerer som instruktør for en mindre gruppe borgere og vil

- Introducere til grundlæggende køkkenopgaver
- Guide, støtte og motivere
- Arbejde anerkendende og ressource fokuseret
- Dokumentere udvikling og samarbejde med jobkonsulenter

Her bliver du en vigtig del af borgernes vej tilbage på arbejdsmarkedet, uden at gå på kompromis med kokkehåndværket.

Vi leder efter dig, der

- Er faglært kok
- Brænder for håndværk, økologi og god køkkenkultur
- Har lyst til at arbejde med mennesker i udvikling
- Er stærk i struktur og overblik
- Ser muligheder frem for begrænsninger
- Kan arbejde selvstændigt og i team
- Kan beherske dansk i skrift og tale

Vi tilbyder

- Et meningsfuldt arbejde, hvor din faglighed gør en forskel
- Et kreativt og non-profit køkkenmiljø
- Mulighed for at præge husets madprofil
- Humor, fællesskab og plads til forskellighed
- Grundig introduktion, sparring og ekstern supervision
- Fleksibel arbejdstid inden for kl. 07.00–17.00

Jobområde:
Andre job

Ansættelsesvilkår

Stillingen er på 37 timer, fastansættelse, og aflønnes efter gældende overenskomst og principperne i Ny Løn.

Vil du vide mere?

Kontakt Teamleder Kenneth Hammerby på tlf. 28 98 37 02

(Bemærk: Træffes ikke i perioden 2. april – 8. april)

Ansøgning

Ansøgningsfrist: Onsdag den 8. april 2026 kl. 12.00

Samtaler afholdes: Uge 17 2026

Forventet opstart: Hurtigst muligt og senest den 1. juni 2026

Frederiksberg er en levende by med et dynamisk bysamfund. Byens sjæl bygger på vores historie og klassiske arv og er med til at præge den spændende udvikling af Frederiksberg som en grøn, sund og pulserende del af Hovedstaden.

Vi er en moderne kommune, der betjener 104.305 borgere. Frederiksberg Kommune ønsker at fremme ligestillingen og opfordrer derfor alle kvalificerede til at søge uanset alder, handicap, race, hudfarve, religion eller tro, politisk anskuelse, seksuel orientering, kønsidentitet, kønsudtryk eller kønskarakteristika eller national, social eller etnisk oprindelse.