

Stillingsbeskrivelse for køkkenansvarlig (10-15 timer om ugen) Timeløn \$25

Ansøgningsfrist 1. april 2026 til Julie Sløk, Julie@dskeny.org
Startdato for alle tre stillinger er 15. april eller snarest derefter.

Sømandskirken i New York er både et kirkeligt og kulturelt hus, og en åben og imødekommende institution, hvor der er plads til mangfoldighed, både religiøst og kulturelt. Sømandskirken er finansieret af menigheden.

Opgaverne:

- Du kan imponere med dine madkundskaber og har mod på at planlægge maden til kirkens arrangementer.
- Du har et godt overblik og kan både lave indkøbsseddel, købe ind, og lave mad til mange mennesker.
- Du kan arbejde sammen med frivillige i køkkenet og sætte dem i gang med madlavning.
- Bage boller og kager til fryseren som kan bruge til arrangementer
- Stå for indkøb til madlavning.
- Planlægge og afvikle kirkelige og kulturelle arrangementer sammen med kirkens øvrige personale.
- Du har lyst og evner til at være en del af kirkens liv og til at indgå i et tæt samarbejde med øvrige ansatte og frivillige.
- Du er social, har blik for fællesskaber, og er initiativrig, engageret og pålidelig.
- Du er god til at samarbejde og til arbejde selvstændigt.
- Du er klar på at være kirketjener ved gudstjenester og kirkelige handlinger, dvs. lave blomsterbuketter, sætte salmenumre op, gøre kirkekaften klar.
- Du har mod på at flytte borde, bære kasser og feje trapper.
- Du har lyst til at medvirke ved konfirmandweekender.
- Du er frisk på at planlægge og afvikle aktiviteter som for eksempel brunch, fællesspisninger, ture og aktiviteter for Netværket.
- Du har lyst til at være med til at planlægge og afvikle store kirkelige og kulturelle arrangementer som fodboldturnering, fastelavn og julemarked.
- Arbejdet i Sømandskirken er ikke jævnt fordelt over hverken døgnet, ugen eller året, så fleksibilitet og engagement er nødvendigt.
- Der skal holdes åbningstid tre dage om ugen og det fordeles mellem medarbejderne.
- Weekendarbejde er krævet ind imellem og det er nødvendigt, at de tre medarbejdere, der varetager stillingerne, formår at fordele weekendvagter rimeligt med hinanden.
- Gyldig amerikansk arbejdstilladelse nødvendig. Hvis ikke du allerede har arbejdstilladelse, kan du ikke komme i betragtning til stillingen.

Kvalifikationer

- Du har flair for mad og har mod på at lave mad til mange mennesker
- Du kan bage både boller og kager
- Du kan planlægge indkøb og stå for indkøbene
- Du kan dække pæne borde og har ideer til gode og velsmagende menuer, der ikke er dyre.
- Du har kørekort og kan køre ud i Costco og købe ind.
- Du er god til engelsk og dansk.