

Har du styr på at bage glutenfrit, og er du frisk på at lede voksne og børn igennem vores bageskoler 3-4 gange om året?

Dansk Cøliaki Forening søger en underviser til foreningens bageskoler på Sjælland og øerne. Hvert år står vores undervisere i henholdsvis det østlige og det vestlige Danmark for en række bageskoler, som gennemføres lørdage kl. 10-15.

De glutenfri bageskoler er et af Dansk Cøliaki Forenings vigtigste medlemstilbud. Glutenfri bagning adskiller sig fra det bagværk og de bageteknikker, de fleste danskere er vokset op med. Bageskolerne er målrettet personer med cøliaki, men er også åbne for andre, der ønsker at lære glutenfri bagning.

På bageskolerne lærer deltagerne om bageteknik, ernæring og forskellige typer af glutenfri råvarer og får praktisk erfaring med at bage med forskellige typer af naturligt glutenfri melblandinger, meltyper og andre glutenfri ingredienser.

Hvad har underviseren ansvar for?

Du får hovedansvaret for at planlægge og gennemføre tre til fire af foreningens bageskoler forskellige steder på Sjælland og øerne i løbet af et år. Som underviser står du for praktisk tilrettelæggelse af bageskolerne, herunder opskrifter, planlægning af hvad der skal bages, indkøb af råvarer, booking af lokaler og nøgleafhentning. Du bakkes op af sekretariatet, som sørger for alt det administrative arbejde i forhold til markedsføring, tilmelding og deltagerbetaling. Bageskolerne varer 5 timer, og du skal regne med selv at bruge omkring 6-7 timer på selve bageskoledagen plus forberedelse, indkøb og transport.

Hvem er du?

Du kan have en faglig baggrund som f.eks. bager, være uddannet indenfor kost- og ernæringsområdet, eller du kan have flere års erfaring med glutenfri bagning af både brød og kager i din fritid. Praktisk erfaring med glutenfri bagning er et krav.

Vi forestiller os, at du:

- Har erfaring med at bage velmagende, sunde og ernæringsrigtige brød såvel som lyst brød og kager uden gluten.
- Har grundlæggende forståelse for nødvendigheden af glutenfri køkkenhygiejne og af at forebygge kontaminering med gluten.
- Har kendskab til mærkningsreglerne for fødevarer og allergener.

- Har grundig viden om glutenfri råvarer, herunder specialfremstillede melblandinger og naturligt glutenfri meltyper.
- Kan lide at undervise og lære fra dig – du skal med andre ord have gode formidlingsevner og pædagogiske kompetencer. Bageskolerne rummer både børn og voksne med meget forskellige forudsætninger.
- Kan arbejde selvstændigt. Jobbet forudsætter, at du er indstillet på at planlægge og gennemføre bageskolerne på egen hånd. Du får dog adgang til sparring og videnuddeling med vores underviser i Vestdanmark, som har flere års erfaring og vil sætte dig ind i bageskolekonceptet.

Underviseren ansættes på kontrakt for et år ad gangen. Honoraret er 4.800 kr. pr. bageskole inkl. forberedelse, transport mv. Dansk Cøliaki Forening betaler udgifterne til råvarer.

Vil du vide mere?

Læs mere om os på coeliaki.dk eller ring til sekretariatsleder Dennis Nedergaard Larsen på telefon 2552 0835.

Send ansøgning og CV til job@coeliaki.dk. Skriv 'bageskole' i emnefeltet. Vi skal have din ansøgning senest den 3. maj 2020.