



Gastronomisk teamleder til Lønstrup Madakademi

*Vær med til at skabe Danmarks første frie kokkeskole
og præge fremtidens madhåndværkere.*

Har du erfaring fra køkkenet, lyst til at lære fra dig og mod på at være med til at bygge noget nyt op? Vi søger en gastronomisk teamleder, som vil tage ansvar for den daglige køkkendrift og være en vigtig del af elevernes faglige udvikling på Lønstrup Madakademi.

Stillingen kan tilrettelægges som en **fuldtidsstilling året rundt eller som en sæsonstilling fra februar til august**, hvor du følger eleverne gennem vores lange forløb. Kommer du til Lønstrup for sæsonen, hjælper vi gerne med at finde bolig.

En ny skole med madhåndværket i centrum

Til februar 2027 åbner vi dørene for det første hold på Lønstrup Madakademi. Her skal 16 elever bruge syv måneder på at fordybe sig i madhåndværk, råvarer, bæredygtighed og iværksætteri. Undervejs skal de sammen skabe og drive restaurant, café og bageri – med Lønstrup og Vesterhavet som ramme.

Madakademiet er et pionerprojekt. Vi vil skabe en fri kokkeskole, hvor læring sker gennem praktisk arbejde, nysgerrighed og tæt samarbejde med dygtige fagfolk. Et sted, hvor eleverne både udvikler deres håndværk og får erfaring med at tage ansvar for et køkken, en virksomhed og et arbejdsfællesskab.

Som gastronomisk teamleder kommer du med fra begyndelsen. Du får mulighed for at sætte dit præg på skolens køkken, undervisning og arbejdskultur – og på de mennesker, der skal være med til at forme fremtidens madkultur.

Dit ansvar i køkkenet og undervisningen

Du får ansvar for den daglige drift af køkkenet i tæt samspil med elevholdet og skolens øvrige undervisere. Du skaber overblik og struktur og inddrager eleverne i de opgaver og beslutninger, der får et køkken til at fungere.



Dine opgaver omfatter blandt andet at:

- Planlægge køkkenets hverdag med indkøb, råvarehåndtering, arbejdsfordeling og gode rutiner for hygiejne og egenkontrol.
- Skabe sammenhæng mellem undervisningen, sæsonens råvarer og det daglige arbejde i køkkenet.
- Indgå i undervisningen og hjælpe eleverne med at udvikle deres teknikker, smagssans og faglige dømmekraft.
- Være vært og faglig medspiller, når vi har gæstelærere på besøg, og efterfølgende samle op med eleverne, så ny viden bliver omsat til praksis og en rød tråd gennem forløbet.

Når sæsonen begynder, indgår du i driften sammen med eleverne og skolens andre undervisere. Her er din opgave at få faglig kvalitet, læring og et godt arbejdsliv til at gå hånd i hånd. Du går foran i køkkenet, giver tydelig og konstruktiv feedback og hjælper eleverne med gradvist at tage mere ansvar.

Vi vil skabe et køkken, hvor man kan være ambitiøs, stille spørgsmål og lære af sine fejl. Hvor der er styr på opgaverne og respekt for både råvarerne, gæsterne og hinanden – også når der er travlt.

Stillingen er på fuld tid, og du bliver en del af hverdagen sammen med resten af teamet. Der vil være både aften- og weekendarbejde, og vi planlægger arbejdstiden i god tid. Vi stræber efter at skabe en arbejdsplads, hvor der også er plads til livet uden for arbejdet. Løn aftales efter erfaring og kvalifikationer

Vi er nysgerrige på din erfaring og dine idéer

Du har erfaring med at arbejde som kok og et solidt madhåndværk at dele ud af. Du kan være faglært eller have lært faget gennem arbejdet i professionelle køkkener.

Vi er mindst lige så interesserede i din motivation for at lære fra dig og dit blik for mulighederne i Lønstrup Madakademi som i dit CV. Måske har du allerede undervist eller haft ansvar for elever og kolleger. Måske har du lyst til at bruge din erfaring på en ny måde.

Vi lægger vægt på, at du kan skabe struktur og bevare overblikket, samtidig med at du møder eleverne med tålmodighed, tydelighed og interesse. Du skal have lyst til at



arbejde med mennesker med forskellige forudsætninger og finde glæde i at se andre blive dygtigere.

Og så skal du være nysgerrig på at udvikle en skole sammen med os. Vi er i gang med at skabe rammerne, og dine erfaringer og idéer skal være med til at forme dem.

Et fagligt fællesskab med plads til at sætte sit præg

Du bliver en del af et fagligt ambitiøst team med stærke lokale rødder og forbindelser til det gastronomiske miljø i hele landet. Du får tæt samarbejde med skolens øvrige undervisere, gæstelærere og lokale producenter – og en hverdag, hvor du følger et lille hold elever og deres udvikling gennem syv måneder.

Vi er åbne for forskellige ansøgerprofiler og for en samtale om, hvordan stillingen bedst kan tilrettelægges. Uanset om du søger en helårsstilling eller vil være med fra januar til august 2027, vil vi gerne høre fra dig.

Kom og mød os

Er du nysgerrig, er du meget velkommen til at ringe eller skrive til Johannes Vestergaard. Du er også velkommen til at komme på besøg i Lønstrup, se stedet og høre mere om vores tanker.

Send os gerne en ansøgning, hvor du fortæller om din erfaring med professionel madlavning, hvorfor projektet interesserer dig, og hvordan du ser dig selv bidrage til at udfylde rollen som gastronomisk teamleder. Fortæl også, om du er interesseret i en helårsstilling eller en sæsonstilling. Ansøgninger bliver behandlet i fortrolighed.

Ansøgningsfrist: 15. november 2026 – samtaler umiddelbart derefter

Opstart: 10. januar 2027

Kontakt

Johannes Vestergaard

Tlf: 60126035

E-mail: info@lonstrupmadakademi.dk

Læs mere på:

www.lonstrupmadakademi.dk