

Javni poziv za zunanje sodelavce: Vodja kuharskega Lab-a

Kaj je center Rog?

Center Rog je javni zavod, ki ga je maja 2021 ustanovila Mestna občina Ljubljana z namenom vzpostavitve ustvarjalnega središča, ki presega meje med visoko in popularno kulturo. Center Rog, ki se osredotoča na proizvodnjo, oblikovanje, arhitekturo, obrt in inženiring, spodbuja vrednote krožne proizvodnje in je močno zavezan okoljski trajnosti. Ponuja univerzalno dostopno platformo za ustvarjalnost in produkcijo, zahvaljujoč površini skoraj 8500 m², od katere je 1000 m² namenjenih 8 laboratorijem, ter 8000 m² velikemu parku za uporabo javnosti in za dogodke ter obsežnemu programu ustreznih dejavnosti. Zavezani smo k spodbujanju raznolikosti glede na spol, narodnost in kulturo ter dejavno spodbujamo prijave posameznikov iz manjšinskih skupin ali s posebnimi potrebami, s čimer zagotavljamo, da imajo vsi enake možnosti, da prispevajo svoje edinstvene talente naši skupnosti.

Kdo je vodja kuharskega laba?

Vodja kuharskega laba je "foodie" z dobrimi organizacijskimi sposobnostmi in vizijo, kako kuharski lab Centra Rog postaviti na mednarodni zemljevid sorodnih kulinarčnih organizacij. To je radovedna in samoiniciativna oseba, ki se ne boji izzivov, zlasti pri vzpostavljanju novih programov. Ima ambicijo, da del svoje kariere posveti edinstveni priložnosti razvoja kuharskega laboratorija v okviru mlade javne institucije, ki spodbuja domišljijo, inovativnost zaposlenih ter zavzeto delo v prijaznem in kolegialnem vzdušju.

Vodja kuharskega laba bo skrbel_a za oblikovanje in izvedbo rednega programa delavnic ter tečajev, za vzpostavitev kulinarčnega startup vozlišča v Ljubljani, za vzdrževanje in razvoj stikov z zunanjimi partnerji in najemniki ter za povezovanje s sorodnimi organizacijami v tujini. Njegova ali njena naloga bo tudi organizacija vrhunskih mojstrskih tečajev. Pri tem bo imel_a veliko svobode pri pripravi programov, izbiri sodelavcev in ustvarjanju vsebin.

Iščemo nekoga, ki se ne boji nobenega izziva in je v Centru Rog prepoznal_a izjemno priložnost za razvoj svoje profesionalne poti v mladem, ustvarjalnem kolektivu ter fleksibilni in inovativni organizaciji. Delo bo sprva pogodbeno, v prihodnosti pa ob uspešnem delu ne izključujemo možnosti redne zaposlitve.

Na kratko: vodja kuharskega laba je sanjsko delovno mesto za nekoga, ki si želi svoje dneve preživljati v ustvarjalnem in dinamičnem okolju, dnevno spoznavati zanimive ljudi ter ideje, ter uveljavljati svojo profesionalno vizijo v spodbudnem okolju enega največjih kreativnih središč v Evropi

Opis delovnih nalog za vodenje kuharskega Laba:

PROGRAMSKE NALOGE:

- priprava in izvajanje letnega programa izobraževanj in predlogi novih programov;
- sodelovanje z zunanjimi izvajalci pri pripravi izobraževanj in nadzor nad njihovo izvedbo;
- koordinacija mentorjev in nadzor nad njihovim delom;
- ocenjevanje usposobljenosti članov za uporabo posameznih strojev in kategorizacija in podeljevanje stopnje dostopa do strojev glede na usposobljenost;
- vsebinska podpora vodji trženja pri pripravi ponudb za zunanje naročnike;
- vsebinska podpora drugim strokovnim sodelavcem.

INFRASTRUKTURA:

- priprava predlogov za nakup, servis in vzdrževanje opreme delavnice / laboratorija;
- skrb za arhiviranje dokumentacije;
- koordinacija zunanjih izvajalcev;
- podajanje predlogov tehničnih in infrastrukturnih izboljšav;
- spremljanje, vodenje in nadzor nad oddajo v najem premičnega stvarnega premoženja zavoda v delavnici / laboratoriju.

MATERIAL:

- nadzor nad porabo in nabava materiala za delo;
- izvedba letne inventure;
- skrb za urejenost in čistočo delavnice / laboratorija.

Od izbranega kandidata_ke pričakujemo:

- zavezanost k vrednotam Centra Rog;
- proaktivnost in inovativnost pri reševanju problemov;
- sposobnost timskega dela in ustvarjanja skupnosti;
- sposobnost inkluzivne komunikacije z najrazličnejšimi ciljnimi skupinami;
- odprtost za ideje drugih in pripravljenost, da drugim pomaga pri doseganju ciljev;
- ciljna naravnost in motivirano usmerjenost v skupno dobro.

Želene izkušnje in znanja:

- izkušnje z deli na enakem ali sorodnem področju (kulinarika);
- [osnovna seznanjenost z opremo in orodji Centra Rog](#).
- izkušnje z vodenjem ekipe;
- izkušnje z vodenjem projektov;
- odlično znanje angleščine.
- voziški izpit B kategorije.
- Izkušnje dela v medkulturnih okoljih
- Izkušnje s področij dela Centra Rog*: kuhanje, oblikovanje, arhitektura, digitalna izdelava, inženirstvo, obrt, moda, ind.

Vrsta in trajanje pogodbe: pogodba o projektnem sodelovanju

Način prijave kandidatk_ov, ki morajo za sklenitev pogodbe imeti ustrezen status (s.p., samozaposlen, d.o.o., zavod ipd.):

Kandidatke_i naj pošljejo pisno vlogo na e-naslov jobs@center-rog.si z naslednjimi obveznimi sestavnimi deli:

- življenjepisom v slovenskem jeziku (največ 2 A4 strani),
- motivacijskim pismom za prijavo na delovno mesto (največ 2 A4 strani).

Časovnica

- 17.2.: zaključek zbiranja prijav

- Predvidoma do 28.2.: razgovori z izbranimi kandidati in končni izbor kandidata ali kandidatke
- Marec 2025: predviden začetek dela

Dodatne informacije o objavi pouiva za zunanje sodelavce_ke je mogoče dobiti vsak delovni dan med 10.00 in 12.00. uro na telefonski številki 01/2516301 ali preko elektronske pošte: nina.skr@center-rog.si.

* področja in način našega delovanja so opredeljeni v predstavitvenem na www.center-rog.si.