OPGAVE- OG PROFILBESKRIVELSE

DIREKTØR FOR HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN



Aalborg ● København ● curia.dk ● info@curia.dk ● +45 7020 0511

1. VIRKSOMHEDSBESKRIVELSE

1.1 OM HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

Hotel- og Restaurantskolen er en selvejende, statsligt reguleret uddannelsesinstitution og Nordeuropas største brancheskole inden for hotel, restaurant og turisme. Siden 1922 har skolen uddannet faglærte til branchen og er i dag et levende uddannelsesmiljø med mere end 6.000 elever og kursister årligt, omkring 850 elever på skolen dagligt og cirka 150 medarbejdere.

Skolen uddanner og efteruddanner fremtidens faglærte inden for gastronomi, madhåndværk og hospitality. Kerneopgaven er at uddanne, inspirere og danne eleverne, så de kan mestre deres fag og bidrage til en bæredygtig udvikling af fødevaresystemet og turismen.

Uddannelserne spænder over erhvervsuddannelser, EUX, 10. klasse, EVU samt kurser og efteruddannelse, og skolen samarbejder tæt med branchens virksomheder, organisationer og øvrige interessenter.

Hotel- og Restaurantskolen står på et stærkt fundament af stolte fagtraditioner, høj faglighed og et tydeligt engagement i elevernes læring, trivsel og muligheder. Skolen har samtidig en vigtig samfundsopgave i at sikre kvalificeret arbejdskraft og bidrage til udviklingen af en branche i forandring.

Hotel- og Restaurantskolen er en kompleks uddannelsesinstitution med både erhvervsuddannelser, kurser, projekter og øvrige aktiviteter. Det stiller høje krav til sikker økonomistyring, korrekt regnskabsaflæggelse og et solidt beslutningsgrundlag for direktion og bestyrelse.

Den kommende direktør træder ind i en organisation med markante ambitioner og en kompleks dagsorden. Uddannelsesreformer, herunder de kommende EPX-strukturer, stiller krav om forståelse for samspillet mellem erhvervsuddannelser, EUX og øvrige uddannelsesforløb samt for de forskellige lærer- og fagkulturer, der mødes på skolen. Samtidig kalder ændrede rammer for skolens fysiske udvikling, behovet for rekruttering til erhvervsuddannelserne og krav om høj kvalitet, ansvarlig økonomi og relevante tilbud til branchen på sikker strategisk ledelse og tydelig prioritering.

1.2 STRATEGISK RETNING

Strategi 2025-2028 sætter en tydelig retning med større fokus på håndværk, bæredygtighed og rekruttering. Visionen er at berige og glæde verden med talent og håndværk, der skaber fremtidens bæredygtige gastronomi, hospitality og værtskab.

Skolen skal fastholde sin position som hele branchens skole og udvikle praksisnære uddannelser og efteruddannelsestilbud i tæt samspil med arbejdsmarkedets behov. Det kræver sammenhæng

mellem pædagogisk udvikling, økonomi, drift, arbejds- og studiemiljø og samarbejdet med brancher, myndigheder og politikere.

Den nye direktør skal sammen med bestyrelsen, den øvrige direktion, chefgruppen og medarbejderne omsætte strategien til klare prioriteringer og sikre sammenhæng mellem skolens langsigtede ambitioner og den daglige opgaveløsning.

Et centralt ledelsesansvar bliver at navigere sikkert i reformer og nye uddannelsesstrukturer, styrke skolens relevans for elever og branche samt skabe et solidt grundlag for fremtidens faciliteter, læringsmiljøer og bæredygtige udvikling.

1.3 KULTURELLE FORHOLD

Hotel- og Restaurantskolen er båret af passion, faglighed og fællesskab. Engagementet i fagene, eleverne og i at gøre en forskel går hånd i hånd med høj faglighed og integritet, passion for håndværket, sanseligheden i måltidet og glæden ved at skabe noget sammen. Kulturen understøtter skolens ambition om at være blandt de bedste.

Kulturen er uformel, og der er et godt kollegaskab, hvor man hjælper hinanden, løfter i flok og mødes med respekt. Hverdagen er præget af hjælpsomhed, handlekraft og vilje til at finde løsninger.

Frihed under ansvar er en central del af kulturen. Medarbejderne har rum til at tilrettelægge deres arbejde og bringe deres faglighed i spil inden for fælles mål og tydelige rammer. Friheden indebærer ansvar for egne opgaver, kvalitet i opgaveløsningen og bidrag til fællesskabet. Tillid og dialog er grundlaget for, at den enkelte kan tage initiativ og samtidig sikre sammenhæng med skolens samlede kerneopgave.

Skolens værdier tydeliggør, hvad skolen står for, og hvad den ønsker at holde fast i under udviklingen. De fungerer som pejlemærker for, hvordan man behandler hinanden, møder eleverne og skaber den stemning, der skal kendetegne Hotel- og Restaurantskolen.

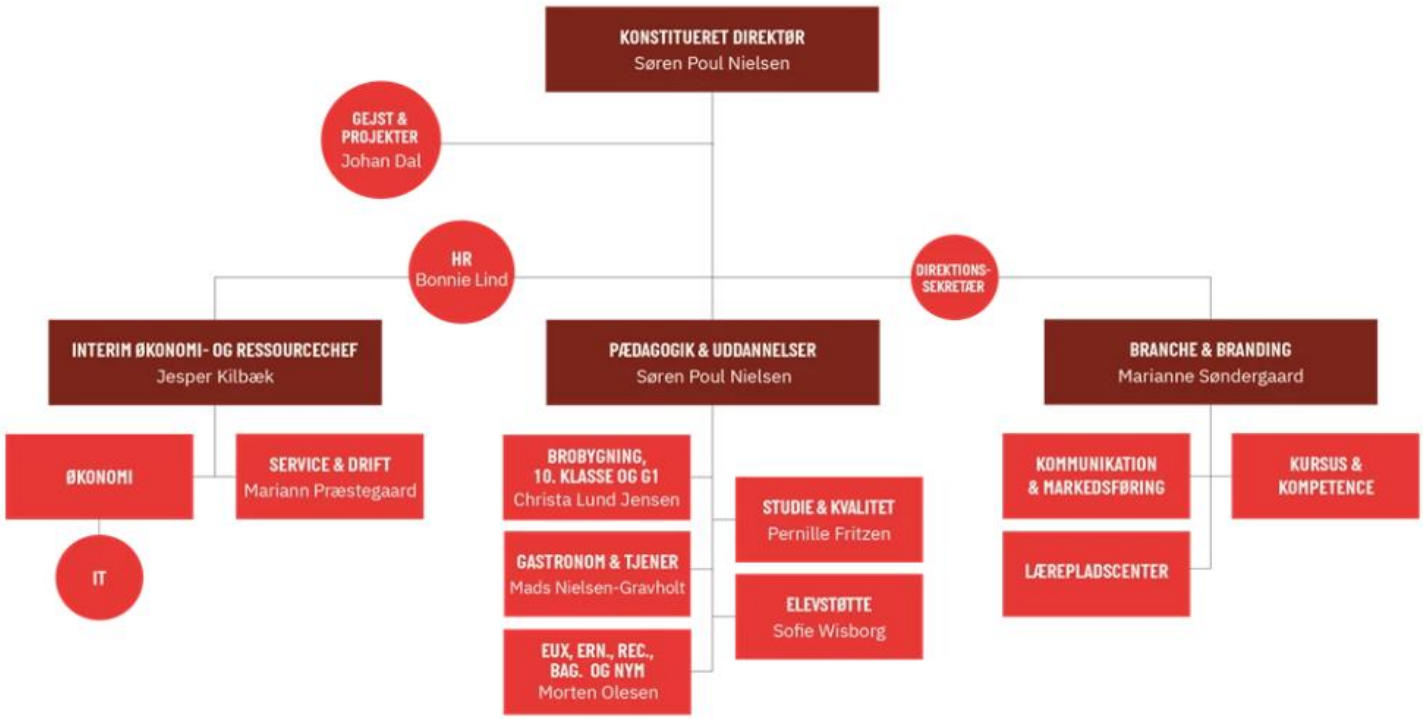
1.4 ORGANISATIONEN

Hotel- og Restaurantskolen er en selvejende institution beliggende i Københavns Kommune. Skolen ledes af en bestyrelse med repræsentanter fra arbejdsmarkedets parter, erhvervslivet, medarbejderne og eleverne. Direktøren har det overordnede ansvar for skolens virksomhed og refererer til bestyrelsen.

Direktøren står i spidsen for en organisation med omkring 150 medarbejdere og arbejder tæt sammen med den øvrige direktion og chefgruppe. Organisationen omfatter blandt andet pædagogik og uddannelse, branche og branding, økonomi og ressourcer, elevstøtte, HR, kommunikation, kursus- og kompetenceaktiviteter samt en række udviklingsprojekter.

Opgaven kræver, at direktøren skaber et tillidsfuldt og velfungerende samspil i direktionen, udøver ledelse gennem lederne og sikrer klare roller, ansvarsområder og beslutningsveje. Samtidig skal direktøren kunne navigere i et omfattende interessentlandskab med ministerier, myndigheder, politiske beslutningstagere, brancheorganisationer, virksomheder, faglige organisationer og øvrige uddannelsesinstitutioner og kunne varetage skolens interesser med politisk forståelse og gennemslagskraft.

Skolens organisering:



1.5 HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN TILBYDER

Hotel- og Restaurantskolen tilbyder en markant toplederstilling med mulighed for at sætte retning for en traditionsrig og ambitiøs skole, der har stor betydning for elever, medarbejdere og en hel branche.

Den kommende direktør får et bredt strategisk og organisatorisk ledelsesrum.

Stillingen rummer både ansvar for sikker drift og økonomisk bæredygtighed og mulighed for at udvikle praksisnære uddannelser, stærke lærings- og arbejdsmiljøer samt skolens position som en central samarbejdspartner for branchen.

2. JOBBESKRIVELSE

2.1 JOBTITEL OG ORGANISATORISK REFERENCE

Jobtitlen er direktør for Hotel- og Restaurantskolen.

Direktøren refererer til skolens bestyrelse og har det samlede ansvar for skolens virksomhed. Direktøren står i spidsen for direktionen og chefgruppen og er skolens øverste repræsentant internt og eksternt.

2.2 ANSVARSOMRÅDER

Direktøren har det overordnede ansvar for skolens strategiske udvikling, uddannelseskvalitet, økonomi, drift, organisation og relationer til omverdenen. Opgaven løses inden for de lovgivningsmæssige og politiske rammer for en selvejende erhvervsskole og i tæt samspil med bestyrelsen.

Direktøren skal samle direktionen og chefgruppen, sætte hold og lede med tydelig delegation. Sammen med den øvrige ledelse skal direktøren vurdere organisering, stabsfunktioner og ansvarsfordeling, så uddannelse, udvikling, administration og drift understøtter hinanden og skolens samlede opgave.

Direktøren har det samlede økonomiske ansvar og skal sammen med økonomidirektøren sikre gennemsigtighed, rettidig opfølgning og et kvalificeret beslutningsgrundlag for direktion og bestyrelse. Faglige ambitioner, projektaktiviteter og investeringer skal hænge sammen med skolens økonomiske råderum. Direktøren har samtidig ansvar for trivsel, arbejdsmiljø og en kultur præget af tillid, inddragelse og respekt.

Direktøren skal have en tydelig udadvendt rolle og aktivt opsøge partnerskaber, alliancer og finansieringsmuligheder. Med forståelse for skolens partsforankring skal direktøren varetage skolens interesser over for branchen, arbejdsmarkedets parter, myndigheder og politiske beslutningstagere og styrke skolens position som fagligt fyrtårn og samlingssted for branchen.

2.3 NØGLEOPGAVER

Direktørstillingens tyngdepunkt er strategisk ledelse, ekstern positionering og interessevaretagelse i tæt samspil med den øvrige direktion og chefgruppen. Opgaven er at bygge videre på skolens faglige og grønne profil og forene uddannelseskvalitet, udviklingsambitioner og stabil drift med et holdbart økonomisk fundament.

Det er centralt, at direktøren kan samle organisationen, skabe følgeskab om tydelige prioriteringer og fastholde fokus på elevernes læring og skolens relevans for branchens udvikling.

Direktøren får blandt andet ansvar for at

- lede arbejdet med en ny strategi med afsæt i den eksisterende retning og med særligt fokus på positionering, elevrekruttering, et større geografisk opland og et bæredygtigt økonomisk grundlag
- udvikle ledelsesfællesskabet og sikre en hensigtsmæssig organisering med klare mandater, sammenhængende stabsunderstøttelse og fælles prioriteringer på tværs af drift og projekter
- sikre høj kvalitet og dokumenterbar faglig udvikling i skolens uddannelser, undervisning og pædagogiske praksis
- positionere skolen i uddannelsesreformerne, herunder EPX og øvrige uddannelsesforløb, og sikre implementering af nye udbud og omlægninger i takt med de politiske beslutninger
- styrke optag, fastholdelse og elevtrivsel med blik for elevernes forskellige forudsætninger samt udvikle uddannelse og efteruddannelse i samspil med branchens behov og nye markedsmuligheder
- sikre økonomisk overblik og handlemuligheder gennem budgetter, prognoser og rettidig rapportering, der synliggør betydningen af elevoptag, projektøkonomi og øvrige aktiviteter, samt prioritere ressourcer og effektiviseringer sammen med den økonomiansvarlige ledelse
- bringe skolebyggeriet videre og arbejde aktivt med funding og et bæredygtigt finansieringsgrundlag i samspil med bestyrelsen, en byggekomité og en intern projektleder, så projektet kan gennemføres med tydelig styring og samtidig skoledrift
- prioritere et stærkt arbejds- og studiemiljø, udvikle samarbejdet mellem ledelsen, SU og AMO og sikre relevant inddragelse i større beslutninger
- skabe de bedst mulige forudsætninger for, at eleverne kan bidrage til positive forandringer i deres kommende brancher og arbejdsmiljøer
- repræsentere skolen synligt og professionelt, samarbejde konstruktivt med ministerier og myndigheder og opbygge stærke relationer til politikere, arbejdsmarkedets parter, virksomheder og uddannelsesaktører
- fastholde fokus på bæredygtighed, grøn omstilling, økologi, upcycling og gastronomi som relevante dele af skolens faglige profil

På kort sigt skal direktøren lære organisationen at kende, skabe tillid gennem synlighed og dialog og sammen med bestyrelsen og ledelsen prioritere økonomisk overblik, byggeprojektets næste skridt og tydelige roller og ansvar. Forandringer skal gennemføres med ro, inddragelse og respekt for skolens faglighed og eksisterende retning.

På længere sigt skal direktøren sikre, at Hotel- og Restaurantskolen fortsat er en fagligt stærk, økonomisk robust og attraktiv uddannelsesinstitution, som udvikler sig i takt med elevernes, branchens og samfundets behov.

2.4 Faglige kompetencer

Kandidaten skal kunne forstå og lede en statsligt reguleret, partsforankret uddannelsesinstitution. Relevant erfaring kan være opnået i uddannelsessektoren, den offentlige sektor eller en interesseorganisation. Direkte skoleerfaring er en fordel, men det afgørende er forståelse for skolens kerneopgave, uddannelsespolitiske rammer og samspillet med branchen.

Der lægges særlig vægt på:

- erfaring med ledelse i uddannelsessektoren, en offentlig eller politisk ledet organisation eller en interesseorganisation med relevante snitflader til uddannelse og arbejdsmarked
- uddannelsespolitisk indsigt og forståelse for statslig regulering, lovgivning, styringskrav og arbejdsmarkedets parters rolle
- økonomisk forståelse og evne til at forholde sig til finansieringsmodeller, elevafhængige indtægter, projektøkonomi og langsigtede investeringer uden selv at skulle være regnskabsfaglig specialist
- forståelse for at lede en fagprofessionel organisation gennem ledere med respekt for undervisernes faglighed, forskellige lærerkulturer og elevernes forskellige behov
- indsigt i uddannelsesreformer og gerne erfaring med at etablere eller omlægge uddannelsesudbud og omsætte politiske rammer til organisatorisk og pædagogisk praksis
- forståelse for branchens vilkår og evne til at opdyrke partnerskaber, netværk og finansieringsmuligheder, gerne med erfaring fra fondsfinansiering eller større udviklings- og byggeprojekter

2.5 Ledelsesmæssige kompetencer

Kandidaten skal have solid ledelseserfaring og kunne skabe resultater gennem en direktion eller chefgruppe. Der lægges særlig vægt på:

- ledelseserfaring på højt niveau, herunder erfaring med at lede ledere og udvikle et velfungerende ledelsesfællesskab
- strategisk udsyn og erfaring med organisationsudvikling og evne til at forbinde udvikling med stabil drift

- økonomisk og forretningsmæssigt overblik samt evne til at stille kvalificerede krav til beslutningsgrundlag, følge op på risici og skabe sammenhæng mellem uddannelseskvalitet, projektaktiviteter og ansvarlig ressourceanvendelse
- en synlig, delegerende og involverende ledelsesstil med evne til at skabe tillid, reel dialog og samarbejde med medarbejdere, SU og AMO og omsætte fælles prioriteringer til handling
- politisk tæft og erfaring med interessevaretagelse, alliancer og partnerskaber samt evne til at opbygge netværk, vinde opbakning og repræsentere skolen loyalt og troværdigt

Det er afgørende, at kandidaten motiveres af skolens samfundsopgave, kan identificere sig med strategi og værdier og værdsætter håndens arbejde. Interessen for unge under uddannelse, undervisning og læring samt for mad, gastronomi, værtskab og hospitality skal være tydelig og troværdig.

2.6 Personlige kompetencer

Personligt skal kandidaten være en tillidsvækkende og samlende leder, der er let at komme i dialog med og oprigtigt interesserer sig for skolens mennesker og fag. Direktøren skal kombinere initiativ og udsyn med lydhørhed, ro og respekt for organisationens erfaringer og skabe fællesskab på tværs af fagområder, drift og udviklingsprojekter.

Der lægges særlig vægt på, at direktøren:

- er visionær og initiativrig, ser muligheder og sætter klare rammer og realistiske prioriteringer
- trives i den udadvendte rolle, opsøger omverdenen og samtidig er synlig, nærværende og tilgængelig i skolens hverdag
- er nysgerrig og lydhør, opsøger viden og lader sig inspirere og udfordre af andres perspektiver
- viser integritet, omsorg og faglig stolthed og styrker skolens kultur af ligeværd, respekt og hjælpsomhed
- udviser beslutningskraft og integritet og kan prioritere og følge op, også når hensyn og interesser peger i forskellige retninger
- er en konstruktiv holdspiller, der bidrager til, at direktionen agerer som et samlet team og aktivt trækker på hinandens styrker
- kan skabe et godt samspil med den øvrige direktion og chefgruppen, bygge bro mellem forskellige perspektiver og gå forrest i arbejdet med trivsel, samarbejde og fælles ansvar

2.7 ANSÆTTELSESPROCES

Ansøgningsfrist:	Onsdag den 2.12.2026
Udvælgelse til samtale:	Torsdag den 3.12.2026
Første samtale	Mandag den 7.12.2026
Personprofil og test	Uge 50-51 efter nærmere aftale
Anden samtale	Fredag den 18.12.2026
Tiltrædelse	1.02.2027 (forventet)

2.8 ANSÆTTELSESUDVALG

Ansættelsesudvalget består af bestyrelsesformand Peter Lykke Nielsen, næstformand for bestyrelsen Pia Svane og bestyrelsesrepræsentant Karen Nedergaard. Curia deltager i samtalerne med konsulentbistand.

2.9 UDDYBENDE INFORMATION

Uddybende information om Hotel- og Restaurantskolen, skolens strategi, organisation, uddannelser og vedtægter findes på skolens hjemmeside.

For yderligere dialog om stillingen kan følgende kontaktes:

- Associeret partner i Curia Hanne Lendal, 28 83 63 82
- Chefkonsulent i Curia Lone Vestergaard, 2094 16 53
- Bestyrelsesformand Peter Lykke Nielsen, 51 51 42 07

2.10 KOMPETENCEOVERSIGT

VIGTIGSTE KOMPETENCEOMRÅDER	STILLINGSKRAV (1-5)
Ledererfaring, herunder ledelse af ledere	5
Strategisk positionering og organisationsudvikling	5
Uddannelsespolitik, partsforståelse og offentlig styring	5
Uddannelses- og erhvervsskoleforståelse	5
Økonomisk overblik, projektøkonomi og bæredygtig drift	5
Interessevaretagelse, partnerskaber og funding	5
Synlig, involverende ledelse, kultur og trivsel	5
Motivation for skolens fag, elever og branche	5