

CATER/SMØRREBRØDSJOMFRU – kantine

Jobbeskrivelse	<p>I et kantinekøkken består det daglige arbejde som cater/smørrebrødsjomfru i at udvælge og klargøre alle typer råvarer, tilberede og arrangere de færdige retter. Kød, fisk og grøntsager skal renses, udskæres og tilberedes (stege, grille, koge, bage), og der skal laves saucer, supper salater mv.</p> <p>Maden skal arrangeres på en dekorativ og appetitvækkende måde.</p> <p>Nogle steder følger den enkelte cater/smørrebrødsjomfru fremstillingsforløbet hele vejen, i større kantiner har én medarbejder ofte ansvaret for salater og grønt, én anden for kødtilberedning osv.</p> <p>Som cater kan man også indgå i indkøb af råvarer til maden. Catere har ofte ansvaret for, at køkkenet, disken og spisesalene er rydelige og rengjorte.</p> <p>Som smørrebrødsjomfru har man ofte ansvaret for de kolde retter.</p> <p>Arbejdet i professionelle kantiner er et teamsamarbejde, og du har direkte kontakt med kunderne. Tidspresset i kantiner er ofte mindre end i restauranter, da dagens opgaver nemmere kan planlægges på forhånd. Der kan dog også være meget travlt i en kantine, hvor der kan serveres frokost til +1000 medarbejdere.</p>
Arbejdstid	Mødetid typisk mellem 6:00 – 7:00 til ca. 14:00 – 15:30
Lønforhold	Kantineoverenskomst
Faglige kvalifikationer	<ul style="list-style-type: none"> • Faglært cater/smørrebrødsjomfru eller anden relevant faglig uddannelse • Hygiejnebevis er påkrævet • Forståelse for egenkontrol og vigtigheden af denne • Fokus på sikkerhed/arbejds miljø • Fokus på omkostninger og kvalitet
Personlige kompetencer	<ul style="list-style-type: none"> • Kvalitetsbevidst og serviceminded • Kan arbejde selvstændigt og i tæt samarbejde med andre - teamplayer • Kan arbejde under ansvar • Imødekommende og åben for nye ideer • Ren straffeattest er påkrævet • Kan/vil efterleve virksomhedens værdier • Personlig hygiejne
Sprog	Danskkundskaber Skal kunne forstå og tale dansk på jobbet
Erfaring	Nødvendigt med forudgående erfaring fra kantine eller restaurant
Stillingsprofil	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Daglig produktion af varm og kold mad <input type="checkbox"/> Kvalitetssikring af råvarer <input type="checkbox"/> Udførelse af egenkontrol <input type="checkbox"/> Varebestilling <input type="checkbox"/> Opvask og oprydning i køkken <input type="checkbox"/> Menuplanlægning <input type="checkbox"/> Indgå i oplæring/træning af elever og nye kolleger <input type="checkbox"/> Sikre at arbejdet bliver udført på en sikker og hensigtsmæssig måde <input type="checkbox"/> Sikre at arbejdet udføres i overensstemmelse med de aftalte koncepter <input type="checkbox"/> Løbende kommunikation med ledere