

## KØKKENMEDHJÆLPER - kantine

Jobbeskrivelse	<p>I kantiner ansættes ufaglærte til at hjælpe med alle de praktiske opgaver, der er forbundet med arbejdet i et større køkken. Som køkkenmedhjælper kan du arbejde med klargøre råvarerne – rense og udskære grønsager, lave salater evt. rense og tilskære kød og fisk samt hjælpe med bagning osv. Maden skal arrangeres på en dekorativ og appetitvækkende måde og ofte medvirker medhjælperen også til det.</p> <p>Du skal også løbende indgå i oprydning, opvask og rengøring i køkkenet og serveringsområdet, og når køkkenet lukker, skal du sørge for afrydning og rengøring af lokaler og inventar, herunder køkkenmaskiner, borde og gulve.</p> <p>Arbejdet ledes typisk af en kok/køkkenchef.</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. Meget af dagens arbejde foregår stående, så man skal have en god fysik.</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"><li>• Hygiejnebevis er påkrævet</li><li>• AMU kurser: Almen Fødevarerhygiejne, Tilberedningsmetoder i institutionskøkkenet, Smagen i centrum, Det klimavenlige køkken, og Kommunikation og konflikthåndtering m.m.</li><li>• Forståelse for egenkontrol og vigtigheden af denne</li><li>• Fokus på sikkerhed/arbejds miljø</li></ul>
Personlige kompetencer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kvalitetsbevidst og serviceminded</li><li>• Kan arbejde selvstændigt og i tæt samarbejde med andre</li><li>• Kan arbejde under ansvar</li><li>• Imødekomme og åben for nye ideer</li><li>• Ren straffeattest er påkrævet</li><li>• Kan/vil efterleve virksomhedens værdier</li><li>• Personlig hygiejne</li></ul>
Sprog	Danskkundskaber Skal kunne forstå og tale dansk på jobbet
Erfaring	Ofte nødvendigt med forudgående erfaring fra kantine eller restaurant
Stillingsprofil	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Daglig produktion af varm og kold mad</li><li><input type="checkbox"/> Kvalitetssikring af råvarer</li><li><input type="checkbox"/> Udførelse af egenkontrol</li><li><input type="checkbox"/> Opvask og oprydning i køkken og serveringsområde</li></ul>