

ERNÆRINGSASSISTENT

Jobbeskrivelse	<p>Ernæringsassistenter arbejder typisk i storkøkkener på hospitaler, plejehjem og daginstitutioner eller i restauranter – og har godt kendskab til ernæring, sunde råvarer, kost og kostsammensætning. Den faglige uddannelse hedder ernæringsassistent – på arbejdsmarkedet kaldes man ofte køkkenassistent.</p> <p>I et institutionskøkken består det daglige arbejde 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. Maden skal tilberedes, så næringsstofferne bibeholdes, og skal arrangeres på en dekorativ og appetitvækkende måde.</p> <p>Nogle steder følger den enkelte medarbejder fremstillingsforløbet hele vejen, i større kantiner har én medarbejder ofte ansvaret for salater og grønt, én anden for kødtilberedning osv.</p> <p>Som faglært ernæringsassistent hjælper man med de praktiske opgaver i institutionskøkkener – med indkøb, anretning, tilberedning, oprydning og hygiejne.</p> <p>Arbejdet i et institutionskøkken ledes ofte af en økonoma og fungerer som et teamsamarbejde. Nogle steder har du direkte kontakt med brugerne.</p> <p>Meget af dagens arbejde foregår stående, så man skal have en god fysik.</p>
Arbejdstid	Ofte dagarbejde med mødetid mellem 6:00 – 8:00 til ca. 14:00 – 15:30
Lønforhold	Overenskomstdækket
Faglige kvalifikationer	<ul style="list-style-type: none">• Faglært ernæringsassistent• Hygiejnebevis er påkrævet• Godt kendskab til kost og ernæring og betydningen for borgerens sundhed• Kunne betjene maskinerne i et institutionskøkken• Forståelse for egenkontrol og vigtigheden af denne• Fokus på sikkerhed/arbejds miljø
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• Forståelse for betydningen af god hygiejne• Personlig hygiejne
Sprog	Danskkundskaber - skal kunne forstå og tale dansk på jobbet
Erfaring	Godt med forudgående erfaring fra kantine eller restaurant
Stillingsprofil	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Produktion af varm og kold mad<input type="checkbox"/> Tilrettelægge særlig kost fx til diabetikere, ældre og andre på skånekost<input type="checkbox"/> Kvalitetssikring af råvarer<input type="checkbox"/> Udførelse af egenkontrol<input type="checkbox"/> Opvask og oprydning i køkken<input type="checkbox"/> Tilrettelægge menuer og planlægge fremstillingen<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