

Kokkeelev til Danske Regioners køkken

Er du på udkig efter kreativitet og teamwork, brænder du for at lære at lave god mad fra bunden, og kan du lide at arbejde med friske, økologiske råvarer?

Så grib chancen, og bliv vores nye kokkeelev i Danske Regioners køkken.

Vi serverer dagligt mad til omkring 375 gæster i kantinen, hvor vi sørger for tallerkensservering af frokostretterne. I vores gæstekantine serverer vi frokostbuffet og har plads til 110 gæster. Desuden står vi for alle typer forplejning til møder og receptioner.

Du arbejder på hverdage mellem kl. 7.00 – 14.30 og kl. 14.00 fredag, ganske få gange kan der være aftenarrangementer, du har fri hver weekend og du får løn iflg. overenskomst.

Vi går op i at lave mad i sæson, udnytte og genanvende råvarerne og dermed minimere madspild.

Vi har sølvmærket i økologi, og leder efter dig, der er dedikeret og klar til at tage fat!

Dit arbejde som kokkeelev

Som vores nye kokkeelev bliver du en del af et stærkt team, der består af en køkkenchef, tre kokke, og to andre kokkelever. Som elev bliver du set, hørt og støttet. Jo mere engagement du viser, jo bedre kan vi hjælpe dig til at blive en dygtig kok. Drømmer du fx om at blive bedre til at håndtere fisk, så arrangerer vi gerne en workshop, hvor du træner at filetere alt fra kuller til blæksprutte.

Hos os lærer du at arbejde effektivt, og hvordan du planlægger, strukturerer og klargør. Som kokkeelev arbejder du med at:

- planlægge menuer
- bestille varer
- kontrollere varer
- forberede og anrette frokostretter og buffet
- forberede forplejning til møder og receptioner
- servere maden – gæstekontakt
- lave daglig rengøring og sikre hygiejnen.

Forventninger til dig

I Danske Regioners køkken har vi en god tone og et højt humør. Du passer godt ind hos os, hvis du er nysgerrig, motiveret og ikke bange for at tage fat.

Vi forventer, at du:

- er villig med at stå i et køkken
- er glad for at arbejde med gode råvarer
- er engageret i at lære at lave god mad fra bunden
- har lyst til at være en del af et team og bidrage til et travlt, men sjovt køkkenmiljø.

Endelig er det vigtigt, at du er mødestabil og sætter en ære i at passe din uddannelse.

Vi tilbyder

Som vores kokkeelev bliver du en vigtig del af et dedikeret team, og vi glæder os til at få dine kreative ideer til spændende menuer, vi skal prøve af.

Du får masser af mulighed for at tage ansvar og vokse med opgaverne. Vi er meget åbne og fleksible i forhold til, hvad der passer dig og din uddannelse, og du er også meget velkommen som voksenelev.

I Danske Regioner ser vi mangfoldighed som en styrke og opfordrer alle kvalificerede ansøgere til at søge uanset personlig baggrund.

Vil du høre mere om jobbet som kokkeelev, så **ring til køkkenchef Lars Momsen på tlf.: 61 24 25 62.**

Sådan søger du

Send et cv og en kort motiveret ansøgning **senest 30. april** – vi glæder os til at høre fra dig!