

MEDHJÆLPER INDEN FOR RESTAURATION OG KØKKEN



ARBEJDSOPGAVER

Du kan komme til at arbejde i alle typer af køkkener. Det kan f.eks. være restauranter, kantiner, hoteller, plejehjem eller hospitaler.

Eksempler på hovedopgaver er:

- Forberedelse og tilberedelse af varme og kolde retter
- Anretning af buffeter o.l.
- Borddækning og oppyntning
- Opvask og rengøring af f.eks. køkkenmaskiner, borde og gulve

FAGLIGE KVALIFIKATIONER

(I PRIORITERET RÆKKEFØLGE)

- o Du har forståelse for anretning og portionsberegning
- o Du har grundviden om fødevare- og køkkenhygiejne
- o Du har kendskab til råvarer og kossammensætning
- o Du har grundviden om værktøjer og maskiner i et køkken

PERSONLIGE KVALIFIKATIONER

(I PRIORITERET RÆKKEFØLGE)

- o Du er serviceminded
- o Du er kvalitetsbevidst og har sans for detaljer
- o Du er mødestabil
- o Du skal kunne bevare overblikket i pressede situationer
- o Du kan arbejde dag, aften og weekender
- o Du kan kommunikere og samarbejde med andre
- o Du er udadvendt, venlig og velplejet
- o Du skal kunne arbejde med alle råvarer inden for madlavning

FYSISKE KVALIFIKATIONER

- o Du kan holde til et gående og stående arbejde
- o Du kan arbejde effektivt og hurtigt
- o Du kan anvende dine hænder og arme fuldt ud i dit arbejde



Jobmuligheder: **Meget gode**

MEDHJÆLPER INDEN FOR RESTAURATION OG KØKKEN



EKSEMPLER PÅ ARBEJDE INDEN FOR BRANCHEN

Tjener
<https://www.youtube.com/watch?v=9DODMscWBTo>

Ernæringsassistent
<https://youtu.be/btJvlims83M>



TIPS TIL JOBSØGNING

Stillinger inden for det offentlige slås op på Jobnet og på kommunens eller regionens hjemmeside. I den private sektor kan du også søge uopfordret ved at ringe til arbejdsstedet og aftale tid til et uformelt møde. Medbring et CV, hvor du beskriver dine erfaringer og kompetencer inden for området. Det kan være en fordel med et billede på CV'et - især hvis du søger en stilling med kundekontakt. Det er generelt en branche med høj efterspørgsel på arbejdskraft. Branchen er som udgangspunkt meget åben for ufaglærte, eller jobkandidater der ønsker et brancheskifte.

RELEVANTE KURSER

AMU KURSER PÅ TEKNISK SKOLE

- o Almen fødevarerhygiejne
- o Anretning
- o Grundtilberedning i restaurant og kantine
- o Grundlæggende rengøringshygiejne
- o Salg og service i gæstebetjeningen
- o Sæson-gastronomi med optimering

UDDANNELSESMULIGHEDER

- o Bager
- o Cater
- o Ernæringsassistent
- o Gastronom
- o Kok
- o Konditor
- o Slagter
- o Tjener

ARBEJDESTID

Som tjener eller ansat i restaurantkøkken ligger arbejdstiderne oftest om aftenen og i weekenderne. I kantine, storkøkken eller cafe kan arbejdstiden også ligge tidligt om morgenen, men er som udgangspunkt om dagen.



Jobmuligheder: **Meget gode**

