

Center	Center for sundhed og Ældre
Stillingsbetegnelse	Ernæringsassistent / Kok
Organisatorisk placering	Ernæringsassistent / Kok refererer til ansvarlig for daglig produktion
Kvalifikationer	<p><u>Faglige:</u></p> <p>Kostfaglig uddannelse</p> <p>Erfaring med produktion i et storkøkken.</p> <p>Kunne anvende opskrift og kostberegningssystemer.</p> <p>Kendskab til gældende lovgivning, herunder E-smiley.</p> <p><u>Personlige:</u></p> <p>Have fokus på tværfagligt samarbejde i organisationen</p> <p>Være engageret i kvalitet og produktion af mad til mange.</p> <p>Kunne skabe resultater i en travl hverdag.</p> <p>Vilje og evne til at tilegne sig ny viden.</p> <p>Kunne agere som rollemodel i adfærd og handling.</p> <p>Kunne bruge refleksion i hverdagen.</p>
Ansvars- og kompetenceområder	<p>Medansvarlig for den daglige produktion og andre opgaver i køkkenet</p> <p>Medansvarlig for at sikre en optimal produktion i forhold til råvarer og opskrifter. Herunder en optimal produktion i henhold til køkkenets målsætning</p> <p>Medansvarlig for udvikling og fastholdelse af daglig kvalitet.</p> <p>Medansvarlig for en optimal oplæring af elever.</p> <p>Medansvarlig for produktionsudvikling og implementering af nye tiltag.</p> <p>Medansvarlig for egenkontrol og dokumentation.</p> <p>Medansvarlig for trivsel, effektivitet samt et godt arbejdsmiljø.</p>