Næstved Kommune
CDS
Område Øst

Job - og personprofil for Køkkenassistent

PERSONALEFORHOLD	
Nærmeste leder	Institutionens daglige leder.
Arbejdstid	Din arbejdstid vil hovedsageligt ligge i tidsrummet mellem 8 og 13. Der kan være opgaver hvor tiden kan ligge indenfor hele åbningstiden.
Fleksibilitet	Du skal være fleksibel i forhold til ændringer af din arbejdstid. Du skal være omstillingsparat i forhold til de ændringer der løbende måtte komme i forhold til evt. indhold og tider.
Møder	Du skal deltage i relevante møder i institutionen/området/kommunen. Du skal være aktivt deltagende og tage del i debatten og give din mening til kende.
Information	Du skal selv holde dig orienteret i institutionens lokale informationssystem og på Intra, samt på Områdets og Kommunens intra.
IT	Du skal kunne anvende It på brugerniveau.
Stabilitet	Du skal være mødestabil og balancere dit privatliv og arbejdsliv i relation til hinanden, så du har energi til begge dele.
Loyalitet	Du skal være loyal og ordentlig overfor din arbejdsplads og kommune. Dette gælder også i din fritid og på sociale medier, hvor du også kan blive betragtet som en repræsentant for Næstved Kommune. Du har til hver en tid tavshedspligt jf. straffelovens § 152, stk. 1
Arbejdsmiljø	Du skal medvirke til og være en aktiv del af at arbejde for et godt psykisk arbejdsmiljø ud fra tesen om, at man er hinandens arbejdsmiljø. Samtidig skal du til hver en tid sikre at overholde instrukser i forhold til ergonomi.
FAGLIG PROFIL	
Kvalifikationer	Ernæringsassistent, køkkenassistent eller anden relevant kostfaglig uddannelse. Er faglig dygtig og gerne med erfaring i tilberedning af måltider til børn.
Selvstændighed	Du skal kunne udføre selvstændigt arbejde. Foretage dispositioner, der er nødvendige for at varetage ansvarsområdet indenfor rammerne af eget budget.
Ansvarlighed	Du skal tage ansvar for de funktioner og opgaver som er blevet udelegeret til dig, og hvor du er blevet introduceret til den del, som du har ansvar for. Tilberedning og anretning af dagens måltider, således der leves op til gældende lovgivning og anbefalinger på området. Afrydning, opvask og rengøring af eget køkken. Overholde politiske beslutninger vedr. kvalitetsstandarder og politikker på området. Holde dig samfundsmæssigt og fagligt ajour i forhold til løsning af de opgaver der indgår i stillingen.
Planlægning	Du skal kunne planlægge måltider, bestille varer og evt. fakturere.
Produktion	Tilberede måltider der er individuelt tilpasset og af god såvel ernæringsmæssig som oplevet kvalitet. Vurdere kvaliteten af måltidet ud fra faglig viden om fødevarer og ernæring. Anrette maden så den fremstår som måltidsoplevelse. Arbejde ud fra hygiejniske principper. Arbejde ud fra gældende krav til egenkontrol. Arbejde ud fra gældende arbejdsmiljølovgivning.

PERSONLIG PROFIL	Være positiv. Være omstillingsparat når det er nødvendigt. Være fleksibel – hver dag behøver ikke at være ens. Være kreativ – se nye muligheder. Være åben og imødekommende. Have let ved at skabe sig et overblik. Kunne bevare roen i stressede situationer. Kunne magte dialogen som et udviklingsredskab. Være ansvarlig for egen personlige og faglige udvikling
Værdier	Du skal arbejde ud fra Næstved Kommunes værdier og medarbejdergrundlag.
Refleksion	Du skal være i stand til at reflektere over egen praksis og erkende egen andel i både succeser og fejl. Det er helt i orden at lave fejl og dumme sig – så længe man er villig til, at lære af disse.