Job – og personprofil	**Næstved Madservice**

Forvaltning	**Center for Sundhed og Ældre Næstved Madservice**
Stillingsbetegnelse	**Ernæringsassistent**
Organisatorisk placering	Ernæringsassistenten referere til Teamlederen i afdelingen
Kvalifikationer	**Faglige kvalifikationer** • Relevant kostfaglig uddannelse som ernæringsassistent eller tilsvarende • Erfaring fra storkøkken, institutionskøkken eller beslægtede områder er ønskelig • Kendskab til gældende hygiejnekrav og egenkontrol • Indsigt i ernæring, herunder målrettet kost til borgere inden for sundheds- og ældreområdet **Personlige kompetencer** • Udviser engagement og ansvarlighed i opgaveløsningen • Arbejder konstruktivt og samarbejdsorienteret med respekt for kollegaers forskelligheder • Besidder rummelighed og fleksibilitet i forhold til arbejdsopgaver og samarbejde • Udviser loyalitet i forhold til beslutninger, retningslinjer og arbejdspladsens værdigrundlag • Er stabil og møder til tiden
Ansvars- og kompetenceområder	• Medvirker til den daglige produktion af varm mad, kolde retter samt grøntproduktion • Deltager i oplæring og introduktion af nyansatte medarbejdere • Medvirker i uddannelse og vejledning af elever • Deltager i daglig samt periodisk rengøring i henhold til gældende retningslinjer • Sikrer overholdelse af egenkontrolprogram samt gældende hygiejne- og kvalitetskrav • Bidrager aktivt til et godt og sundt arbejdsmiljø
Revideret	Maj 2026