



Køkkenet på Hersten Hospital søger en ernæringsassistent til det kolde anretterkøkken

Da vores kollega søger nye udfordringer, søger vi en faglært ernæringsassistent til at arbejde i vores kolde anretterkøkken. Du vil også have vagter i vores callcenter, hvor du skal tage imod ordrer fra vores patienter.

Køkkenet på Hersten Hospital anvender økologiske råvarer. Vores retter er tilberedt af sæsonens friske råvarer, og vi laver alt vores mad fra bunden. Vi har generelt stor fokus på smagen og udseende af vores mad.

Som medarbejder i det kolde anretterkøkken vil du have flere arbejdsopgaver. Du vil blandt andet skulle anrette smørrebrød og pynte diverse desserter. Vi sætter en stor ære i vores arbejde, og vi går meget op i, at maden er anrettet på en præsentabel måde. Der vil i denne stilling ikke være produktion af mad.

Dine arbejdsopgaver:

- Anretning af mad i det kolde anretterkøkken
- Udbringning af mad til patienterne
- Modtage ordre i callcentret
- Rengøring i køkkenet.

Vi forventer af vores nye kollega:

- At du er uddannet ernæringsassistent
- At du behersker dansk i skrift og tale
- At du er indstillet på, at du skal anrette og ikke lave mad
- At du er mødestabil, ansvarlig og pligtopfyldende
- At du er en teamplayer
- At du er serviceminded og værdsætter god service
- At du har en god fysik og kan arbejde i et højt tempo.

Stillingen er på 37 timer om ugen i tidsrummet 6.30 til 18.30 med vagt hver anden weekend. Løn efter overenskomst.

Send din ansøgning og cv hurtigst muligt til

Hr-direktør Birgitte Jespersen

Hersten Hospital

bj@hersten-hospital.dk



HERSTEN Hospital