



JOBPROFIL

KØKKENMEDHJÆLPER



Der er løbende behov for både faglærte og ufaglærte køkkenmedhjælpere på restauranter, hoteller og i kantiner. Behovet er ekstra stort i højsæsonen fra april til september.

Arbejdstiderne varierer alt efter køkkenets og restaurantens åbningstider. Der er ofte sene arbejdstider og weekendåbent. I kantiner er der ofte tidlige morgenvagter.

Typiske arbejdsopgaver

- Snitning, hakning og klargøring af råvarer
- Tilberedning af kolde og varme retter, salater m.m.
- Anretning
- Rengøring af køkkenområder og udstyr
- Overholdelse af hygiejne- og egenkontrolprocedurer
- Samarbejde på tværs af køkken og service
- Håndtering af andre opgaver i køkkenet kan forekomme

Typiske forventninger og krav fra arbejdsgiver

- Er faglært eller har erfaring
- Kan bevare overblikket i højt tempo
- Kan tage del i hele køkkenets opgaver
- Er struktureret
- Er fleksibel
- Er kreativ og passioneret omkring madlavning
- Kan trives i teamwork og kommunikere tydeligt og ordentligt
- Har god fysik

Det er en fordel, hvis du har erfaring fra branchen.