

Ernæringsassistentelev

Brænder du for sund mad, bæredygtighed og godt køkkenhåndværk? Så er det måske dig, vi leder efter til vores kantine i Viborg!

Hos Evida servicerer vi dagligt størstedelen af vores medarbejdere og gæster med velsmagende, nærende og varierede måltider – lavet fra bunden af kvalitetsråvarer med respekt for sæsonerne. Vi prioriterer bæredygtighed og kostens betydning for sundhed højt, og vi får hver dag stor ros for vores indsats.

Om elevstillingen

Som ernæringsassistentelev bliver du en del af et engageret team på fire kolleger i kantinen. Du vil få en alsidig og lærerig hverdag med masser af faglig udvikling og praktisk erfaring inden for:

- Tilberedning af både kolde og varme retter samt bagning
- Anretning af buffet og forplejning til møder
- Ernæring og diætetik
- Menuplanlægning og indkøb
- Varemodtagelse og kvalitetskontrol

Det tilbyder vi dig

En elevplads, hvor der er god stemning og rart at være. Vi sørger for, at du bliver grundigt oplært, og får den støtte og de udfordringer, som du har brug for i din uddannelse. Vi giver dig mulighed for at udvide dine kompetencer og hurtigt tilegne dig viden, så du kan håndtere de daglige opgaver og vokse gennem nye. Vores mål er, at du hver dag kan tage lidt større ansvar end dagen før.

- En alsidig uddannelse med både praktiske og teoretiske opgaver
- Gode muligheder for faglig og personlig udvikling
- Et positivt arbejdsmiljø med dygtige og hjælpsomme kolleger
- En arbejdsplads, hvor bæredygtighed og innovation er i fokus

Vi leder efter dig, som...

- Har gennemført grundforløbet til ernæringsassistentuddannelsen
- Er interesseret i sund, varieret og bæredygtig mad
- Er mødestabil, ansvarsbevidst og engageret
- Har lyst til at lære og tager opgaver med gåpåmod
- Taler og skriver dansk

Er du over 25 år, modtager vi også gerne din ansøgning som voksenlærling. Du skal i så fald have lavet en realkompetencevurdering.

Evida sætter fokus på det hele menneske

Når du bliver en del af vores organisation, træder du ind på en arbejdsplads, hvor respekt, ordentlighed, humor og godt humør er nøgleord. Vi ønsker, at alle medarbejdere går glade til og fra arbejde, og vi vægter en sund balance mellem arbejde og liv. For hos os er der plads til det hele menneske.

Vi sørger for, at du bliver grundigt oplært, og får den støtte og de udfordringer, som du har brug for i din uddannelse.

Vil du med på holdet?

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte køkkenchef **Claes Olsen** på tlf. **25 19 55 86**.

Vi holder samtaler løbende og lukker stillingen, når den rette kandidat er fundet – så send gerne din ansøgning snarest muligt.

Vi tilbyder løn- og ansættelsesvilkår efter gældende overenskomst.