

Gastronomelev med speciale i catering og smørrebrød søges til Kursuscenter Faaborg-Midtfyn

Har du lyst til at lære at lave god mad?

Har du lyst til at være et sted, hvor sæson, kvalitet og smag er nøgleord?

Har du lyst til at være på en arbejdsplads, hvor dine kollegaer engagerer sig i din uddannelse?

Så skal du sende os en ansøgning!

Din hverdag hos os

Du vil komme til at arbejde med både det varme og kolde køkken, varebestillinger, egenkontrol, menuplanlægning og den daglige rengøring.

Du vil indgå i vores vagtplan, og vi roterer mellem kantinerne, hvorfor du skal være indstillet på at arbejde på forskellige lokationer.

Derudover tilbyder vi:

- Et køkken, hvor alt bliver lavet fra bunden af friske råvarer
- Dygtige kollegaer, der vil støtte dig igennem din uddannelse
- En arbejdsplads med fokus på samarbejde, udvikling og tværfaglighed
- Et arbejdsmiljø præget af en uformel tone

Vi er fleksible og kan tilbyde uddannelse ift., om du ønsker mesterlære eller har grundforløb 2 - Gastronom. Vi tager gerne voksnelev.

Vi forventer, at du:

- Har gyldigt kørekort
- Er fleksibel og omstillingsparat
- Kan bevare overblikket, også når det "går stærkt"
- Er meget serviceminded og har "sans for detaljen"
- Er mødestabil, ansvarsbevidst, præsentabel og engageret

Vi er:

- En del af fagområdet Arbejdsmarked, og vi er 20 glade kollegaer, der hver dag sørger for mad til kursister, ansatte, gæster og politikere. Vi har én kantine i Gislev og i Faaborg, to kantiner i Ringe samt en satellit-kantine i Broby. De fire kantiner bliver alle drevet som beskæftigelsestilbud.

Velkommen til vores nye kollega

Kantinerne FMK har i 2022 udarbejdet Fælles Faglige Kodeks, som er grundlæggende for vores daglige arbejde i alle køkkenerne. Vi følger årstidens gang og sætter en ære i at lave så meget som muligt fra bunden af. Vi går op i bæredygtighed og økologi. Vi prioriterer hygiejne, fødevarer sikkerhed og kvalitet højt. Læs mere [her](#).

Hos os får du:

- Et spændende og udviklende job i en politisk styret organisation
- Et godt socialt miljø, hvor bl.a. stærk faglighed, samarbejde på tværs og et godt grin er i højsædet
- Attraktive arbejdstider fra kl. 07:00-15:00 og om fredagen til kl. 12:00
- Fast lukket i tre uger i sommerferien samt mellem jul og nytår
- Meget sjældent weekendarbejde og to-tre aftenvagter om året

Du kan læse mere om Faaborg-Midtfyn Kommune som arbejdsplads [her](#).

Ansættelsesvilkår

Løn og ansættelse sker efter gældende overenskomst.

Stillingsbetegnelse: Gastronomelev med speciale i catering og smørrebrød

Afdeling: Kursuscenter Faaborg Midtfyn, Arbejdsmarked

Arbejdssted: Lindevej 5 og Tinghøj Alle 2 i Ringe, Faaborgvej 19 i Gislev

Stillingsbetegnelse:

Gastronomelev med speciale i catering og smørrebrød søges til Kursuscenter Faaborg-Midtfyn

Afdeling:

Arbejdsmarked

Arbejdstid:

Fuldtid

Ansøgningsfrist:

16. juni 2024

Arbejdstid: 37 timer/uge

Tidsbegrænset stilling med tiltrædelse d. 1. september 2024.

Vil du vide mere?

Du er velkommen til at kontakte vores kokke Nicoline Andersen på telefon 7253 2293 eller Ulla Krogh på telefon 7253 7353, helst mellem kl. 12:00 og 15:00, hvis du vil vide mere om jobbet eller om os.

Du er også velkommen til at kigge forbi, hvis du har lyst til at se vores køkkener, men ring gerne forinden og lav en aftale.

Ansøgning

Send din ansøgning med bilag elektronisk via linket nedenfor. Vi glæder os til at modtage din ansøgning senest søndag d. 16. juni 2024 kl. 23:59.

Ansættelsessamtaler forventes afholdt onsdag d. 26. juni 2024.

Faaborg-Midtfyn Kommune ønsker at fremme ligestilling og opfordrer derfor alle kvalificerede til at søge uanset alder, køn, religion, handicap eller etnisk baggrund.

Faaborg-Midtfyn Kommune er en arbejdsplads med røgfri arbejdstid.