

KANTINEOMRÅDET - VIRKSOMHEDSPROFIL

Kantineområdet uddanner elever til arbejde inden for kantine- og køkkensektoren og betjener skolens elever og medarbejdere ved alle måltider. Området har derudover enten eksterne kunder på TAMU-centret eller leverancer ud af huset, eller begge dele. Den ugentlige arbejdstid er 37 timer. Arbejdstiden fastlægges løbende fremadrettet i en vagtplan og skal dække alle døgnets måltider. Du skal være indstillet på også at arbejde i weekends og på helligdage.

Opgaverne:

Kantineområdet udfører opgaver som er typiske for branchen, og som hovedsageligt ligger inden for områderne:

- Modtagelse, kontrol og opbevaring af varer
- Afrydning, opvask og rengøring af kantineområde og køkken
- Diskbetjening, kassebetjening og opfølgning af kundeområde
- Tilberedning af morgenbuffet, frokost- og salatbuffet
- Tilberedning af varme- og lune retter
- Fremstilling af smørrebrød og sandwich samt bagning
- Betjening af gæster ved møde- og kursusaktiviteter

Krav i arbejdet:

Arbejdet udføres ofte på baggrund af arbejdsbeskrivelser, opskrifter og instruktioner, og arbejdsdagen er præget af flere leveringsterminer. Under arbejdet stilles der krav om:

- at du arbejder selvstændigt og systematisk
- at du udfører opgaverne i det krævede tempo
- at du efterlever de professionelle hygiejnekrav, herunder også kravene til egenkontrol
- at du er serviceminded i din arbejdsindsats og over for kunderne
- at du efterlever kravene til personlig fremtræden og personlig hygiejne

Personlige krav:

Det er en forudsætning for ansættelse på området:

- at du vil indgå forpligtende i et arbejdsfællesskab under faglærerens ledelse
- at du vil lære det praktiske, arbejdsmæssige
- at du vil lære det sociale, arbejdspladsmæssige
- at du vil være stabil i dit fremmøde på holdet
- at du vil være fleksibel i forhold til skiftende opgaver og arbejdstider

Jobprofil:

Uddannelsen kvalificerer til job i kantiner, cafeer og forskellige typer af institutionskøkkener som på sygehuse og plejehjem, samt i smørrebrødsforretning, delikatesseafdeling og i hotel- og restaurationskøkken. Stillingerne benævnes ofte kantine- eller køkkenmedhjælper.