

Ernæringsassistentelev til Othello Plejecenter

Kunne du tænke dig en meget alsidig uddannelse som ernæringsassistent?

Her er din mulighed for at få en uddannelse, der vil klæde dig på til en fremtid som ernæringsassistent, hvor du får et bredt indblik i fagets aspekter.

Om Othello

Othello er et moderne plejehjem fra 2009 på fem etager med 119 boliger, en kiosk, et daghjem. Vi beskæftiger ca. 150 medarbejdere. Køkkenet på plejehjemmet laver mad til vores beboere og dagcenterbrugere.

Om stillingen

Køkkenet er en del af køkkenfunktionen i plejen, som dækker alle Fredericia Kommunes plejehjem. Det består af syv bemandede køkkener og et ernæringsteam. Der er i alt 41 ansatte i køkkenfunktionen fordelt på husassistenter, ernæringsassistenter, koordinatore og kostkonsulenter. Køkkenfunktionerne ledes af tre afdelingsledere og en distriktsleder.

Du indgår i køkkenteamet på Othello, som består af 11 medarbejdere.

Vi har en uddannelsesplan klar til dig, så vi sikrer, at du kommer gennem alle arbejdsområder- og funktioner. Under hele uddannelsesperioden vil du løbende arbejde med opgaver fra ernæringsassistentbogen.

Uddannelsen har en varighed af to år og syv måneder.

Vi tilbyder

Alle elever i Fredericia Kommune får tildelt en oplæringsansvarlig, som er ansvarlig for, at du lærer det du skal i uddannelsesforløbet.

Du lærer at tilrettelægge din arbejdsdag, så tiden udnyttes bedst muligt. Vi har stor fokus på mad til småtspisende samt til beboere der lider af dysfagi. Vores fokus er også på økologi og madspild, og vi har respekt for råvarer og optimal udnyttelse af disse.

Vi forventer, at du har en naturlig interesse i at lære. Hos os får du mulighed for at udfolde din kreativitet, hvor du kan komme med dine egne ideer og input til vores fælles arbejde.

Om dig

Som person er det vigtigt, at du er mødestabil og kan komme til tiden hver morgen samt at du overholder aftaler. Vi forventer, at du viser interesse for samarbejde med flere forskellige faggrupper, samtidig skal du også kunne arbejde selvstændigt med afgrænsede opgaver. Du skal være udadvendt og kunne trives i et miljø, hvor vi dagligt er i tæt kontakt med husets brugere.

Det er vigtigt for os, at du viser initiativ og kan sætte dig selv i gang, såfremt der bliver behov for det. Det er afgørende, at du har god personlig hygiejne og en god fremtoning. Du kommer gerne med nye ting, du har lært på skolen, men har også respekt for dine kollegers faglighed. Vi forventer, at du er bevidst om dit uddannelsesvalg og at det viser sig ved, at du er aktivt studerende, nysgerrig og brænder for at udvikle dig i faget.

Du skal kunne anvende det danske sprog i skrift og tale.

Adgangskrav

- Du har bestået grundforløbet, eller forventer at gøre det inden tiltrædelse

Er du i tvivl om, du opfylder kravene, kan du kontakte Syddansk Erhvervsskole for at høre mere.

Kontakt dem ligeledes hvis du er over 25 år ved uddannelsens start – her kan andre regler gøre sig gældende.

Vil du vide mere

Kontakt Køkkenleder Bente Kjær Rasmussen, 4114 1035, bente.rasmussen@fredericia.dk.

Uddannelseskoordinator Tor Herløv Reinert, 2279 8704, tor.reinert@fredericia.dk.

Løn- og ansættelsesforhold

I henhold til gældende overenskomst mellem KL og den forhandlingsberettigede organisation.

Ved ansættelse i Fredericia Kommune vil der blive indhentet referencer og bedt om en straffeattest.

Der er tale om en elevstilling på 37 timer ugentligt.

Tiltrædelse 1. juli 2025 eller efter aftale.

Ansættelsessamtaler

Vi forventer at afholde samtaler den 23. april 2025.

Ansøgningsfrist

10. april 2025.

Send ansøgning online

Fredericia Kommune benytter et elektronisk rekrutteringssystem, hvor du sender din ansøgning, CV, eksamensbevis og andre relevante erfaringsbilag online. Læs mere om onlineansøgning på www.fredericia.dk.