

Bliv elev i Filadelfias køkken og kantine

Hvem er vi, og hvad står vi for?

Mad & Møder Filadelfia er navnet på Epilepsihospitalet Filadelfias køkken og kantine, som yder en professionel service over for Filadelfias patienter/brugere ved at producere og levere årstidsbestemte, kulinariske, sunde og velsmagende retter, der lever op til gældende retningslinjer for Den Danske Kvalitetskost. Samtidig yder vi en professionel service overfor kunder ved kantinedrift, mødeaktivitet, værelsesudlejning og Patienthotel.

Hvad kan opgaven eventuelt være?

Køkken:

- Klargøring af morgenmad til mødearrangementer
- Klargøring af grøntsager
- Produktion af smørrebrød
- Produktion af burgerboller
- Opvask
- Rengøring.

Hvilke job/uddannelse kan din praktik føre til?

Job: Køkken, cafe, børnehave, restaurant

Uddannelse: Ernæringsassistent, cater, ufaglært køkkenmedhjælper.

Kantine:

- Opfyldning af køleskab med drikkevarer
- Rengøring
- Opfyldning af service
- Sætte mad op i montre til salg
- Kundebetjening ved uddeling af den varme mad til kunder
- Klargøring af borde og buffet til frokostgæster
- Opsætning og præsentation af frokostbuffet til frokostgæster.
- Betjening af kunder ved kassefunktionen

Hvilke job/uddannelse kan din praktik føre til?

Job: Kantine, hotel, cafe, vandrehjem

Uddannelse: Serviceassistent, ufaglært køkkenmedhjælper.