

Bagerelev til Køkkenet, Aarhus Universitetshospital

I Køkkenets bageri søger vi pr. 1 januar 2023 en passioneret og selvstændig bagerelev.

Kom med i bagerteamet, hvis du også brænder for at lave bagværk fra bunden af højeste økologiske kvalitet. Hos os vil du både få hænderne i dejen, men også få kompetencer inden for udvikling, kvalitetssikring, produktionsplanlægning og drift. Vi tilbyder en læreplads, hvor du lærer at arbejde med koldhævning, surdeje, butterdej, rulledej og alle andre bagerfaglige teknikker. Desuden vil du også få kompetencer inden for konditor faget som eksempelvis temperering af chokolade og arbejde med konfekt og konditorbagværk.

Om os

Vi fremstiller bagværk til vores 4 cafeer, som servicerer ca. 3500 gæster samt ca. 2000 patienter dagligt. Vi oplever en stigende efterspørgsel på kvalitetsbagværk, da bagerfaget er et område som aldrig står stille, derfor udvikler vi løbende vores sortiment, så det matcher tidens trends og sæsonens råvarer.

I Køkkenet arbejder ca. 100 medarbejdere, som foruden bagere og konditore også er uddannet ernæringsassistenter, økonomaer, PB`ere i ernæring og sundhed, slagtere og kokke. Vi prioriterer vores 10 elevs sociale og faglige udvikling højt, så du vil indgå i et tværfaglige fællesskab, hvor der ugentligt er planlagt forskellige opgaver, events, ture og arrangementer, som vil styrke din uddannelse som bager.

Om dig

Vi forventer at du kan lide at have travlt og er morgenfrisk da du vil indgå i vagtplanen med de resterende bagere. Vi forventer at du er stabil, møder til tiden og vil arbejde i et fællesskab og være en god kollega. Vi tilbyder en yderst favorabel weekendarbejdsplan, hvor du kun skal arbejde hver 8. weekend.

Med en uddannelse som bager vil du være med til at forme fremtiden for bagerfaget og kompetencer til i fremtiden at blive bagermester eller produktionsleder. Med en uddannelse hos os vil du desuden stå stærkt, hvis du vælger at videreudanne dig inden for fødevarer og ernæring som fx procesteknolog, professionsbachelor i ernæring og sundhed, serviceøkonom eller andre retninger.

Der ydes løn under hele uddannelsen efter gældende overenskomst mellem Danske Regioner og NNF.

Vil du høre mere om uddannelsen som baker i Centralkøkkenet på Aarhus Universitetshospital, så tøv endelig ikke med at kontakte os eller sende en ansøgning til: Produktionsleder for bageriet Tobias From Winther på: [**tobwin@rm.dk**](mailto:tobwin@rm.dk) eller på tlf: 51 41 39 18