

# Stillingsbetegnelse: Gourmetdelikatesseelev, Kvickly, Holstebro

## Bliv delikatesseelev i Kvickly Holstebro

Brug dine hænder, og lær at tilberede frisk og hjemmelavet mad, der giver gode oplevelser. Og få et fedt team og venskaber for livet.

Bliv delikatesseelev Kvickly Holstebro. I Coop er vores vision at få danskerne til at spise bedre, og du får mulighed for at hjælpe til. Vi glæder os til at byde dig velkommen til et super sammenhold.

## Lær alt om god mad

I Kvickly lærer vi dig det gode håndværk fra bunden. Samtidig glæder vi os til at lære dig, hvordan du giver vores kunder en god oplevelse.

I dagligdagen forkæler du vores kunder med lækre retter, tapas og frisk mad, hjemmelavet smørrebrød, frikadeller og udenlandske specialiteter, du selv har lavet. Og vi hjælper dig, så du:

- får en udfordrende elevplads i vores delikatesse & fiskeafdeling, hvor du kan give din madglæde videre
- lærer at indkøbe, tilberede råvarer og finde på nye delikatesser

## En fed elevtid

I løbet af din elevtid kommer du også på korte skoleophold med en masse andre elever. Og der er en masse fælles aktiviteter, der giver dig nye venner. Du får altså mere end en praktisk uddannelse. Du får en hverdag med fuld fart på – og en elevtid med fokus på kvalitet, madglæde og masser af venner.

## Du bestemmer selv din fremtid hos os

Når du er udlært, kan du få arbejde alle steder. Men vi vil allerhelst have, at du bliver hos os i en af vores butikker. Hvor lang tid din elevperiode tager, kommer an på din baggrund og dine mål.

## Hvad skal jeg kunne?

- Du har helt sikkert lyst til at lære et håndværk og blive dygtig til det.
- Du kan også lide at være i butikken og tale med kunder.
- Vi foretrækker, at du har gennemført grundforløbet 'Gourmetslagter' eller 'Detailslagter', men som minimum skal du have gennemført 9. klasse.

## Vi glæder os til at lære dig at kende

Hvis du går rundt med en lille drøm i maven om at kunne fremrylle lækre delikatesser, så send din ansøgning via "Ansøg nu"

Du kan også kigge forbi varehuset og tage en snak med Slagtermester Knud Erik Fjordside eller ringe på 28436134

eller delikatesseledet René Jensen 28402921