

### *Mad med Hjertet – til dig!*

I Køkkenet Sygehus Lillebælt søger vi en ny bagerlærling på 37 timer til opstart sommeren 2023 efter aftale.

Stillingen aflønnes efter overenskomst.

### **Hvad kan du regne med hos os?**

- | Fri i weekenden og på stort set alle helligdage og ingen overarbejde.
- | Arbejdstiden er kun i dagtimerne, ingen natarbejde.
- | Du kommer til at lære af alle vores professionelle, dygtige bagere på tværs af matriklerne.
- | Der er hele tiden masser af forandring, udvikling og fart over feltet.
- | Vi bruger reelle råvarer, og sætter et ambitiøst fagligt niveau, fx bager vi vores croissanter med smør.
- | Vi har altid god til til dig - når du fordyber dig i udvikling og eksperimenterer i dagligdagen.
- | Vi har en højt udviklet elevorganisation på stedet, som laver plan for hele dit uddannelsesforløb hos os, og som tager sig særligt af dig, så du har overblik og tryk i uddannelsen.

### **Lidt mere om selve arbejdspladsen –**

- | Vi har bageri på vores store matrikler, Vejle og Kolding Sygehuse, som selv bager alt brød og kager til vores patienter, gæster og kantiner, og delprodukter til viderebearbejdning i vores kolde og varme køkken.
- | Vi er eet køkken fordelt på 3 sygehuse – alle vore patienter oplever samme serviceniveau, samme madomsorg og samme menuplan hele vejen rundt – du vil blive en del af noget rigtig stort.
- | Vi har et dybt engageret team af ernæringsassistenter, kokke, bagere, slagtere, køkkenledere, økonomaer og bachelorer i ernæring og sundhed, som alle gerne vil dele deres faglighed med dig, og vi uddanner mange madhåndværkere hvert år.
- | Omkring brødet gælder det på sygehuse, at småt er godt, øjnene spiser først – og gode, reelle råvarer og godt håndværk fra bunden skaber gode resultater.

### **Hvem er du?**

- | Du går på grundforløb til bageruddannelsen - eller du går slet og ret med en bagerdrøm i maven, og så hjælper vi dig i gang.
- | Du kan efterleve Sygehus Lillebælts værdier: resultater, ordentlighed, samarbejde og excellence.
- | Du brænder for at lave spændende og smagfuldt brød og kager, og er ikke bange for at prøve noget nyt.
- | Du har praktisk sans og et godt overblik, og kan arbejde sammen med hvem som helst.
- | Du har overblik over din transportsituation, så du kan lære af bagerne på begge sygehuse, når du kommer rundt ifølge din kendte plan.

Hvis det lige er dig, vi leder efter, så send en motiveret ansøgning, cv og evt. bilag.

Vi glæder os til at læse mere om dig!

