

Køkken og bageri



På HjerneVærket er der mulighed for at arbejde i en af vores fire enheder, hvor der er mange spændende opgaver.

I køkkenet og bageriet vil du blive en del af et tæt samarbejde med det faste, faglærte personale og elever fra Den Særligt Tilrettelagte Ungdomsuddannelse (STU). Der produceres til husets brugere ud fra tidens anbefalinger om kost, hygiejne med videre. Maden skal naturligvis stå på bordet til tiden, og der arbejdes i et både koncentreret, afslappet og humørfyldt miljø, hvor alle hjælper hinanden.

Du vil få lejlighed til at arbejde med meget af det, du måske allerede har kendskab til, og du vil få mulighed for at prøve nye opgaver og dermed også tilegne dig ny viden og nye færdigheder.

Opgaver i køkken og bageriet:

Bageri:

- Veje og forme morgenboller.
- Lave knækbrødsdej, smøre det ud på bagepapir.
- Skære småkager og sætte på plader.
- Lave koldhævet dej.
- Lave rugbrød.
- Bagning af bagværk efter årstiden.
- Bagning af bagværk til menu-ugeplan.
- Bagning af bestillinger.

Grovkøkkenet:

- Gøre klar til salatbar.
- Lave dagens salat.
- Skrælle gulerødder og kartofler.

Lettere madlavning:

- Hjælpe i køkkenet med dagens menu.

Rengøring:

- Rengøring af arbejdsborde.
- Lettere rengøring af hylder.
- Opvasken; skylle af, starte maskinen og sætte på plads.
- Vaske gulv.
- Hjælpe med vasketøj - forklæder og trøjer.
- Tørre borde og vindueskarme af i cafeen.

