

## Fordeler med å bli lærling

Læretiden leder fram til yrkeskompetanse som gjør at du kan gå rett ut i arbeid etter endt opplæring.

Gjennom de to årene du er lærling for du god tid til modning og god erfaring fra å omsette teori til praksis.

Du lærer mye om arbeidsrutiner og ansvar og får erfaring i å takle ulike situasjoner.

# Bli lærling i Ringsaker kommune

Som lærling får du lønn under opplæringen.

Du har rett på lønn for verdiskapningsdelen av læretiden. For de fleste fag utgjør læretiden to år, hvorav ett år er avsatt til opplæring og ett år til verdiskaping.

Verdiskapingsdelen fordeles normalt over begge årene.

Arbeid i turnus vil kunne utløse tillegg i lønn. I løpet av læretiden opparbeider du deg stort kontaktnett som du kan bruke som referanser når du søker andre jobber.



## Som lærling i Ringsaker kommune vil du få:

- Engasjerte og dyktige veiledere.
- Gode kollegaer med god fagkunnskap.
- Muligheter for 3 måneders opphold i utlandet.
- Fellessamlinger for lærlinger

Med sine 3.500 ansatte er Ringsaker kommune en av Innlandets største arbeidsgivere, og vi vil ha deg med på laget. Vi gir innbyggerne viktige tjenester gjennom hele livet.

### Det er meningsfylt arbeid!

Søknadsfrist for læreplass i Ringsaker kommune er 1. mars.

Se «Lærling i Ringsaker kommune» på [www.ringsaker.kommune.no](http://www.ringsaker.kommune.no) for mer informasjon og om ledige læreplasser.

## RINGSAKER KOMMUNE

Ringsaker kommune  
Postboks 13  
Brugata 2  
2381 Brumunddal  
Telefon: 62 33 50 00 / 62 33 50 05  
E-post: [postmottak@ringsaker.kommune.no](mailto:postmottak@ringsaker.kommune.no)  
Facebook: Ringsaker kommune



Ringsaker  
kommune



## Lærling som Kokk og Ernæringskokk

## Om ernæringskokk

Ernæringskokken jobber med produksjon av næringsriktig mat på ulike institusjoner. Du må forstå matens ernæringsmessige betydning.

### Personlige egenskaper

- Du må kunne arbeide planmessig, rasjonelt, effektivt og hygienisk.
- Du bør kunne arbeide selvstendig og samarbeid med andre.
- Kunne lage mat som gir positive opplevelser, til både friske og syke.
- Å være kreativ og ha estetisk sans er en fordel.

## Du bidrar til god ernæring

### Sentrale arbeidsoppgaver

Som ernæringskokk kan arbeidsoppgavene være å lage menyer tilpasset sesong, religion, livsstil og behov.

Velge ut, kjøpe inn og behandle råvarer.

Tilberede næringsrike og varierte måltider til ulike brukere. Det kan være kald og varm mat som spesialkost, hverdagsmat og selskapsmat.

Utføre vask og renhold av kjøkkenet.

### Aktuelle arbeidsplasser

- Institusjonskjøkken i sykehus
- Institusjonskjøkken i pleiehjem
- Institusjonskjøkken i skolevesenet
- Institusjonskjøkken i forsvaret
- Institusjonskjøkken i fengselsvesenet
- Boligplattformer
- Kantiner

## Om kokk ng.

### Sentrale arbeidsoppgaver

Som kokk kan arbeidsoppgavene være

- lage varm og kald mat
- planlegge innkjøp og beregne pris
- behandle råvarer
- delta i konseptutvikling og planlegging av menyer
- vask og renhold av kjøkken
- kunde- og brukerkontakt

### Utdanningsløp for kokk og ernæringskokk

VG1 Restaurant- og matfag.

VG2 Kokk- og servitørfag.

2 års læretid i bedrift.