

Vi søger ernæringsassistentelever med stor nysgerrighed pr. 1.2 2026 og 1.8 2026 til Hospitals-køkkenet i Horsens.

Vi søger ernæringsassistentelever med stor nysgerrighed pr. 1.2 2026 og 1.8 2026 til Hospitals-køkkenet i Horsens.

Velkommen til!

Vi er et køkken i rivende udvikling med guldmærke i økologi og bæredygtighed som omdrejningspunkt for alt, hvad vi gør.

Vi har et energisk og relativt ungdommeligt team i vores køkken og det er vigtigt for os, at vi har det godt med hinanden, både på og uden for arbejdspladsen.

HVORFOR SKAL DU VÆLGE OS?

Som ernæringsassistentelev hos os lærer du, hvordan vi arbejder med at sammensmelte kvalitet og kvantitet og du lærer, hvorfor økologi og bæredygtighed er så vigtigt, som det er.

Og selvfølgelig den vigtigste del af vores arbejde: at lave god mad og diæter fra bunden til både syge og raske med forskellige behov. Derudover lærer du også om servicedelen, som kontakt og servicering af mad til vores patienter på afdelingerne samt i vores personalekantine.

Du kommer du til at arbejde med alt fra hverdagsmad, forskellige kostformer grøn mad til syltning, bagning i professionelt bageri, røgning, kantine og gæstemad, og meget meget mere.

Du vil lære om logistik og planlægning i en storproduktion og hvordan vi med tværfaglighed og samarbejde er afhængige af hinandens indsatser og kompetencer.

Derudover får du mulighed for at udvikle dig helt vildt både fagligt og personligt, da du vil blive lært op af forskellige faggrupper i et køkken, der har mange års erfaring med at uddanne ernæringsassistentelever. Vi har flere elever, som er på forskellige steder i elevtiden og du vil altid have nogle af sparre med. Under din uddannelse vil du flere gange om året blive trukket ud til ekstra intern undervisning i vores eget køkken med forskellige temaer men også ekstra temaundervisning på tværs af køkkenerne i region midt. Vi tilbyder også mulighed for at lave en mini svendeprøve i praktikken inden sidste skoleophold.

Under hele elevtiden vil du være tilknyttet en praktikvejleder, som vil støtte dig hele vejen igennem din uddannelse.

HVAD FORVENTER VI AF HINANDEN?

Vi forventer selvfølgelig, at du kan lide at lave mad, men derudover er det også vigtigt, at du er mødestabil.

Du skal have bestået grundforløbet, og det vil også være skønt, hvis du er imødekommende og har mod på at lære vores skøre, grinende, mad-elskende, men også virkelig fantastiske team at kende. Derfor er det en stor forventning, at du går helhjertet til alle opgaverne under din uddannelse.

Der er meget der skal læres og det ville det være fantastisk, hvis du kom med på vores hold og hele tiden har lyst til at lære - præcis som alle os andre.

Følg nedenstående link til vores aktive facebookside og få et billede af hvem vi er og hvad vi kan:

[Køkkenet på Regionshospitalet Horsens | Horsens](#)

Eller følg os på

Instagram: Koekkenet.rhh

Yderligere oplysninger om elevstillingerne kan indhentes hos Ledende økonomia Jane Vase 29 35 10 36 eller vores uddannelses ansvarlige Lonny Søndergaard 78 42 74 31

Ansættelse er betinget af tilfredsstillende børneattest.

Send os din ansøgning hurtigst muligt og senest den 2.11 2025

Af din ansøgning skal det tydeligt fremgå, hvilket tidspunkt du ønsker at påbegynde din uddannelse.

Vi afholder løbende samtaler og ansætter i takt med dette.

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

Da Region Midtjylland løbende gennemfører besparelser og omorganiseringer, vil medarbejdere i omplacering, der søger stillingen, have fortrinsret.