data:image/png;base64,

**CV**

**STABIL KØKKENMEDHJÆLPER**Stabilitet = (Kun 1 sygedag gennem de seneste 18 år!)

Før jeg kom til Danmark (1998) var jeg hjemmegående husmor og nød at tage mig af min familie. Derfor har køkkenarbejdet altid kommet mig let, og jeg har nydt at udvikle mig igennem køkkenarbejdet i Danmark.

Jeg har opbygget hurtighed og rutine. Jeg er arbejdsom og social samt elsker at lære. Derfor er jeg parat til at prøve nyt og lære mere. Det er sjovt og en fornøjelse at give andre en god smagsoplevelse.

Introduktion - lidt om mig

UDVIKLET KOMPETENCER:

Jeg har gennem mit arbejde i kantinekøkkenet udviklet erfaring/træning/kompetencer indenfor følgende områder:

Personlighed;

Stabil fremmøde, mødepræcision, smil, sociale færdigheder, kollegaomsorg, høre efter leder og kolleger, samarbejde - dialog om løsning af opgaver og problemstillinger i arbejdet og personalegruppen.

Brugen af/rengøring af/opfyldning af;

* Mælkmaskine (til kaffe) hos ISS
* Kaffemaskiner
* Juiceautomater
* Dej - røremaskine
* Blender
* Hakke og snitte samt grønsagsmaskiner og værktøjer
* Madlavning samt bagning;
* Forskellige varme og kolde retter
* Bagt brød
* Pizza
* Hjulpet med kager

Arbejdserfaring

**KØKKENMEDHJÆLPER - INSTASERVICE**

**Juni 2021 - Nu**

Arbejdsopgaver:

Vikar som køkkenmedhjælper:

* Hjælpe til med varme og kolde retter
* Anretning, opsætte buffet
* Opvask og rengøring

Det blev jeg særlig god til:

Som vikar har jeg opnået en særlig evne til at være omstillingsparat. Jeg har lært vigtigheden af at være en åben og hjælpsom person samt at være klar på at turde kaste sig ud i nye arbejdsopgaver. Derudover har mit job som vikar bekræftet at jeg er særdeles mødestabil.

**KØKKENMEDHJÆLPER - MEYERS KANTINE PÅ FREDERIKSBERG RÅDHUS**

**Juli 2021 - August 2021**

Arbejdsopgaver:

* Det varme og kolde køkken
* Snitte og hakke
* Anretning
* Smørrebrød
* Opvask
* Give en hjælpen hånd med, hvor der er brug for det

**KØKKENMEDHJÆLPER - ISS FACILITY SERVICES A/S HOS BS & HQ PÅ VESTERBRO**

**Juli 2017 - Oktober 2020**

Arbejdsopgaver:

* Forberedelse og tilberedning af salatbuffet til 400 mennesker
* Klargøring af morgenbuffet samt frokostbuffet
* Løbende opfyldning af buffeten
* Borddækning
* Brygning af kaffe, opsætte juice- og mælkemaskine
* Rengøring og oprydning
* Hjælp ved bestilling af varer
* Hygiejnekontrol - Kontrol af dato på madvarer og temperatur i køler, frys samt kontrol af maden i buffet (maksimum 3 timer)
* Rydde op efter produktionen af mad
* Vaske op
* Forberede til næste dag
* Skilte til salatbar m. dato, indhold og allergener
* Planlægning
* Det blev jeg særlig god til:
* At snitte og hakke salat til mange personer og indblik i variationen af forskellige salater.

**KØKKENMEDHJÆLPER - INSTASERVICE**

**August 2016 - Juli 2017**

Arbejdsopgaver:

* Hjælper til med varme retter, det kolde køkken, anretning mm
* Det blev jeg særlig god til:
* Køkken og kantine

**KØKKENMEDHJÆLPER - JKS**

**August 2016 - Juni 2017**

**KØKKENMEDHJÆLPER - TEAM VIKAREN**

**December 2016 - Januar 2017**

**KØKKENMEDHJÆLPER - ASSISTANCE, VIKARBUREAU**

**Oktober 2016 - December 2016**

**KØKKENMEDHJÆLPER - FALKONER GYMNASIUM**

**Marts 2007 - Marts 2016**

Arbejdsopgaver:

* Bage brød og dej til pizzabunde
* Bage kager
* Det kolde- og varme køkken
* Snitte og hakke
* Tilberedning af kød
* Rengøring og opvask
* Kassebetjening
* Kundebetjening

Det blev jeg særlig god til:

Jobbet har givet med en bred viden inden for køkken- og kantine. Jeg har særligt lært at lave dej diverse, pizzaer og kager samt forme og bage brød, kager pizzabunde. Opnået kenskab med kundebetjening og kundeservice

**KØKKENMEDHJÆLPER - FREDERIKSBERG SLOT**

**Maj 2005 - Maj 2006**

Arbejdsopgaver:

* Lavet salat og sandwich til soldaterne
* Introducerede køkkenet for afghansk mad og fik en meget positiv feedback

Uddannelse

**FVU TRIN 1 DANSK, FVU TRIN 2 DANSK OG DANSK MODUL 2, DAGHØJSKOLEN FREDERIKSBERG - FINSENSVEJ 34,20000**

**2002 - 2004 (Grund-/folkeskole indtil 9. klasse)**

jeg har læst i spørg skole på fines vej 34,2000 ,Frederiksberg

Kurser

**FØDEVARE HYGIEJNE FRA AMU SØBORG**

**2005 - Kursuslængde: 3 dage**

* Viden om bakterier
* Datocheck
* Kontrol af temperature i køle, frys og buffet
* Tidskontrol af mad i buffeten under spisningen (max. 3 timer)
* Håndhygiejne
* korrekt uniformering i køkken
* Personlig hygiejne
* Viden om vigtigheden af rene forklæder, viskestykker, svampe og karklude
* Sikkerhedssko så man ikke glider

Certificeringer

**FØRSTEHJÆLPSKURSUS**

taget i 2019

Kvalifikationer

* kundebetjening
* kaffebrygning
* buffetarbejde
* snitte
* kreativ opgaveløsning
* Teamwork
* omstillingsparat
* kundeserive
* bagning, kage
* kolde køkken
* dansk, grundskole
* oprydning og rengøring
* varme køkken
* hakke
* pizzabagning
* madlavning, forberedelse af råvarer m.v.
* hygiejnecertifikat, fødevarer
* opvask
* rengøring
* bagning

Sprog

**DANSK**

Forståelse: Øvet

Tale: Øvet

Læse: Øvet

Skrive: Øvet

**ENGELSK**

Forståelse: Begynder

Tale: Begynder

Læse: Begynder

Skrive: Begynder

**HINDI**

Forståelse: Begynder

Tale: Begynder

Læse: Begynder

Skrive: Begynder

**PASHTO**

Forståelse: Flydende/modersmål

Tale: Flydende/modersmål

Læse: Flydende/modersmål

Skrive: Flydende/modersmål

**DARI**

Forståelse: Flydende/modersmål

Tale: Flydende/modersmål

Læse: Flydende/modersmål

Skrive: Flydende/modersmål

**PERSISK**

Forståelse: Flydende/modersmål

Tale: Flydende/modersmål

Læse: Flydende/modersmål

Skrive: Flydende/modersmål