

Vil du bli vår nye lærling som ernæringskokk?

Vik kommune har 1 x 100 % stilling for lærling som ernæringskokk med oppstart i midten av august 2026.

Vik kommune er ein liten kommune, midt i Vestland, med om lag 2600 innbyggjarar. Me er mellom anna kjende for vår produksjon av gamalost og bringebær, og er ein populær stoppestad for turistar. Me har eit innovativt og spennande arbeidsliv i Vik, med mange bedrifter som trekkjer arbeidskraft til kommunen. Me har gode moglegheiter for tur i skog og mark, ved fjorden og på fjellet og kort veg til Voss, Bergen, Sogndal og Førde.

Vik kommune er i innspurten av bygging av ny, med ferdigstilling av 3. og siste byggesteg i april 2026. Då har me nye lokaler til alle tenestene våre: heimetenester, psykiatri, institusjonskjøkken, dagtilbod, rehabilitering, sjukeheimsplassar og omsorgsbustader.

Arbeidsoppgåver

- Som lærling vil du ha ein rettleiar gjennom heile læreperioden, men du vil ha mogelegheit til å jobbe sjølvstendig med kollegaer som kan rettleie undervegs.
- Delta aktivt i dagleg produksjon og planlegging.
- Lære deg om ernæring og menylære for å skape sunne og varierte måltid ut frå behov til bebuarar og brukarar.
- Få opplæring i kjøkkenhygiene og sørge for å praktisere dette
- Tileigne deg kunnskap om diettar og spesialkost slik at du kan tilpasse mat til ulike behov.
- Utforske tema som fagkunnskap, bransjestandard, logistikk, miljø og bærekraft.
- Dokumentere og evaluere eiga opplæring i elektronisk opplæringsbok.

Kvalifikasjonar

- Bestått VG1 restaurant- og matfag, påbegynt VG2. VG2 må være bestått før oppstart.
- Gode norskkunnskapar skriftleg og munnleg. Søkarar med anna morsmål en norsk, dansk eller svensk må kunne dokumentere bestått eksamen frå skriftleg og munnleg norskopplæring på nivå frå vidaregåande skule.
- Interesse og motivasjon for matfaget
- Fråvær og karakterar frå vidaregåande skule inngår i heilheitsvurderinga.
- To relevante referansar.



Personlege eigenskapar

- Du er lærevillig og har evne til å anvende ny kunnskap
- Du liker å samarbeide
- Du er nysgjerrig og initiativrik
- Du er engasjert i faget ditt
- Du må være pliktoppfyllende, og vise engasjement for eiga læring og utvikling.

Me tilbyr

- 2 årig lærekontrakt
- Mogelegheiter for fast ansettelse etter endt læretid.
- Opplæring i gode fagmiljø.
- Nytt og moderne institusjonskjøkken der ein lagar mat både til bebuarar på institusjon og til heimebuande.
- Kompetanseutvikling med dyktige kollegaer.
- Oppfølging av rettleiar gjennom heile læretida.
- Me har avtale med opplæringskontoret for restaurant og matfag som følger opp lærlingane gjennom heile læretida.
- Oppfølgingstenesta hjå fylkeskommunen besøker alle lærlingar i løpet av læretida.
- Arbeidstid kun på dagtid med fri helg og høgtid.

Lærlingar lønnast i henhold til hovedtariffavtalen:

Grunnlaget for berekning av lønn er utrekna for lågaste årslønn for fagarbeidarar, og er prosentvis berekna slik:

1. Halvår: 30 %
2. Halvår: 40 %
3. Halvår: 50 %
4. Halvår: 80 %

Kontaktpersonar

Kristin Hanekam, Stab helse og omsorg, mobil: 90721629,
kristin.hanekam@vik.kommune.no

Hildegard Valland, Kommunalsjef helse og omsorg, mobil: 47264660,
hildegard.valland@vik.kommune.no

