

Institusjonskokkfaget

Aktuelle arbeidssteder

Som institusjonskokk kan du få jobb i private og offentlige institusjonskjøkken innen for eksempel helse- og sosialsektoren (sykehus, pleiehjem), skolevesenet, fengselsvesenet eller Forsvaret, på boligplattformer og i kantiner.

Sentrale arbeidsoppgaver

Institusjonskokkfagets egenart ligger i å ivareta ansvaret for heldøgns forpleining over tid og produksjon av fullverdig mat til dem som trenger spesialkost. Sentrale arbeidsområder er

- behandling av råvarer
- kostplanlegging og sammensetting av ulike dietter
- produksjon og distribusjon av alle måltider som inngår i heldøgnsforpleining
- mengde-, pris- og næringsberegning av oppskrifter
- budsjettering og menyplanlegging for lengre perioder med hensyn til variasjon, råvaretilgang og brukernes mattradisjoner
- bruk og enkelt vedlikehold av maskiner og annet utstyr

Personlige egenskaper

Institusjonskokken må kunne arbeide planmessig, rasjonelt, effektivt og hygienisk, både selvstendig og i samarbeid med andre. Du må forstå matens ernæringsmessige betydning og kunne lage mat som gir positive opplevelser, til både friske og syke. Kreativitet og estetisk sans kan være en fordel.