

## Praktikbeskrivning för praktik som kökspersonal

Tanken med att göra praktik på våra kollogårdar är att ditt mål ska vara att börja arbeta i köket. Vi ser därför gärna att du gör praktik under flera somrar tills du fyllt 20 år. Praktik kan du göra från det år du inte längre kan åka på kollo som deltagare.

Ditt första och andra år som praktikant praktiserar du en eller två perioder à 12–14 dagar i köket. I varje enskilt fall gör vi en bedömning om du som praktikant praktiserar en eller två perioder ditt första år.

Ditt tredje och fjärde praktikår görs en individuell bedömning på hur många perioder du ska praktisera. Denna bedömning är gjord utifrån att ge dig som praktikant anpassad praktik utifrån vart du ligger i din utveckling som kommande kollokock.

Under din praktik har du alltid en handledare som består utav en kock eller köksföreståndaren. Du får under din praktik prova på alla olika moment i köket såsom matlagning, servering och disk och tillsammans med kollegor i köket kommer du tillaga och bereda frukost, lunch och middag i vår gemensamma matsal till kollodeltagare och kolloledare från våra tre kollogårdar.

På kollo delar du rum med ca 6–8 andra praktikanter. Att praktisera på kollo ställer krav på dig att till exempel kunna ge och ta emot feedback, lyssna, säga vad du tycker, kompromissa, hålla ordning och reda, passa tider, sätta gränser, hantera konflikter, vara ärlig med dina styrkor och svagheter, att se alternativa lösningar m.m. Det är viktigt att ha god självkännetdom och en stor vilja av att utvecklas. Du ska vara bekväm att under längre tid vistas ifrån nära och kära utan daglig kontakt. Efter sommaren fyller du i en utvärdering.

### Kvalifikationer

- Från det år du inte kan åka på kollo som deltagare, ej fylld 20 år
- Erfarenhet av arbete med barn och ungdom.
- Erfarenheter av matlagning

### Praktiktid

- 1 ledig dag i veckan
- Övriga dagar jobbar du enligt schema
- En timmes rast per dag
- Kortare raster i samband med måltid

### Praktikersättning

- År 1: 200 per dag, år 2: 400 per dag, år 3–4: 500 per dag
- I praktikersättningen ingår kost och logi samt transport till och från kollogården

### Praktikuppgifter

#### Förberedelser/efterarbete

- **Teamhelg** – Deltaga på teamhelgen i maj.
- **Återträff** – Deltaga på återträffshelgen i augusti/september. (ej obligatoriskt)

#### Köket

- **Praktikuppgifter** - Förbereda salladsbuffé, servera frukost, planera och tillaga lunch och middag, förbereda råvaror till olika måltider, planera specialkost, förbereda kvällsfika samt utskick för utflykt och hajk till kollogårdarna samt upprätthålla rutiner för städ.

### Säkerhet

- **Brand** – Vara införstådd med företagets föreskrifter vad gällande rutiner vid brand.
- **Krishantering**– Följ företagets krishanteringsplan.
- **Handböcker** – Ha tagit del av handboken för arbete på kollogård samt arbete i kök och godkänt att arbeta ut efter detta dokument.

### Utrustning

- **Material** – Ansvar för att materialet handhas och vårdas så att det inte försvinner eller går sönder samt att materialet lämnas tillbaka på bestämd plats. Om material går sönder eller försvinner ska detta meddelas till föreståndaren.

### Kommunikation

- **Möten** – Du ska delta på samtliga möten som ligger under din arbetstid.
- **Kollegor** - Arbeta för ett öppet kommunikationsklimat i arbetsgruppen
- **Feedback** – Arbeta för att utveckla dig själv och dina kollegor genom feedback