



Jobprofilen er udarbejdet med udgangspunkt i en medarbejder med køkkenfaglige kompetencer sammenholdt med funktionerne i et leve-bo miljø.
Jobprofilen er ikke målrettet mod en bestemt type leve-bo miljø men er tænkt som inspiration for flerfagligheden i leve-bo miljøer

Mad- og omsorgsmedarbejderen er en synlig, troværdig og kompetent person i alrummet, som udover arbejdet med madlavning har kontakt med borgerne på fællesarealet Hun står for at servere for borgerne men også for at aktivere og engagere den ældre i daglige gøremål.

Derud over kan hun bistå ved personlig pleje og omsorg for den enkelte borger i samarbejde med det øvrige personale

Møde tid kunne f.eks være 7.30 –14 eller 10-17.30 – afhængig af borgernes behov

Personlige kompetencer:

- vilje og evne til serviceparathed, omstilling, fleksibilitet, samarbejde, empati, loyalitet, rummelighed, kontaktskabende og ansvarlig.

1. Faglige kompetencer:

- Køkkenfaglig baggrund som køkkenassistent/ernæringsassistent eller køkkenleder suppleret med følgende kompetencer:

- Viden om etik og moral i samværet med ældre og holdninger til arbejdet i et leve- bo miljø
- Kendskab til generelle aldersbetingede sygdomme hos ældre herunder demens samt kunne handle på ændringer i borgerens helhedssituation.
- Kunne medvirke ved elementære personlige pleje- og omsorgsopgaver samt generelle personforflytninger i leve-bo miljøer
- Kunne medvirke til øget livskvalitet og livsudfoldelse for borgeren gennem at støtte og styrke den ældres egne ressourcer bl.a. ved at inddrage maden i det pædagogiske arbejde i dialog med borgerne

Ansvars- og arbejdsopgaver:

- Ansvarlig for økonomistyringen af madbudgettet
- Ansvarlig for udvikling og vedligeholdelse af egenkontrollen
- Ansvarlig for indkøb af fødevarer
- Ansvarlig for menuplanlægning i samarbejde med borgerne



Jobprofil for mad- og omsorgsmedarbejder i leve-bo miljø

-
- Ansvarlig for rengøring af køkkenet
 - Ansvarlig for fremstillingen af mad således at den tilgodeser den enkelte borgers behov for næringsstoffer
 - Ansvarlig for fremstilling og indkøb af mad og menuer til borgeren med særlige behov
 - Medvirke ved oprydning og opvask efter måltiderne
 - Medansvarlig for aktiviteter for borger, herunder inddragelse af borger ved dialog og om muligt i praktisk madlavningsarbejde eller andre typer aktiviteter.
 - Medvirke ved organiseringen og afviklingen af måltiderne således at disse foregår i en for borgerne hensigtsmæssig atmosfære
 - Samarbejde med de øvrige leve-bo grupper om vidensdeling i forhold til mad og måltider

 - Medansvarlig for at arbejde ud fra principperne/ idégrundlaget fastsat i Leve – bo miljøet.
 - Medansvarlig for godt naboskab for borgerne, hjælpe med at skabe godt og positivt samarbejds miljø for borgere, kollegaer, og pårørende med tilknytning til området.
 - Medvirke ved personløft
 - Medansvarlig for bistand, pleje og omsorgsopgaver hos den enkelte borger herunder,
 - o Hjælp og guidning ved personlig hygiejne
 - o Hjælp og guidning ved af- og påklædning
 - o hjælp til indtagelse af medicin eller anden lægeordineret behandling.
 - o Kunne observere, handle på og videreformidle evt. ændringer i borgerens helhedssituation – herunder skriftlig og it-baseret dokumentation

 - Medvirke ved sociale aktiviteter med borgerne f.eks gåture, indkøb, avislæsning osv.
 - Samarbejde om sundhedsfremmende og forebyggende aktiviteter.
 - Hensynstagen til tavsheds- og oplysningspligt.
 - Ajourføring af egen viden, efteruddannelse, samt videregivelse af relevant viden til borger, pårørende og kollegaer.