



Kickstart your **career**
in a global company

Start dit drømmejob som kokkelev

Er du klar til en travl og spændende hverdag, hvor ikke to dage er ens?

Som elev i Novo Nordisk er du en del af en global og succesfuld virksomhed, hvor du bliver udfordret fagligt og personligt. Sammen med et engageret team er du med til at skabe gode resultater.

Hvad laver en kokkelev?

Tror du, at du skal lave kantinemad, så tro om. Vores kokke forkæler gæsterne på Hvidøre – vores kursusjendom i Klampenborg. Hvidøre har en lang og stolt tradition som 'et privat hjem' med et fremragende køkken. Denne tradition fører vi videre sammen med den moderne kursusvirksomhed.

Køkkenet på Hvidøre er kendt for sin innovative gastronomi og for at sætte kvalitet i højsædet. Her får du en spændende arbejdsdag, hvor du er med til alt: bestilling af råvarer, sammensætning af menuer og selvfølgelig tilberedningen af de spændende retter.

Det er eksklusiv mad, vores kokke hver dag kreerer til ca. 30-40 gæster. Ind imellem det store morgenbord, frokostbuffeten og middagen bliver der bagt brød og kager samt lavet petitfours. Vi eksperimenterer løbende med retter fra mange lande.

Uddannelsens opbygning:

En uddannelse som kok varer 3½ år med skiftevis skole- og praktikperioder. Du kommer til at arbejde sammen med mange dygtige kokke, som alle vil bidrage til din uddannelse. Desuden arrangerer vi sammen med dig et 6-måneders praktikophold på en af de bedste restauranter i København.

Det får du hos os:

- En kickstart på en karriere med spændende udfordringer
- Et indblik i at være en del af et engageret team, der brænder for det fremragende køkken
- Mulighed for at arbejde i et miljø med fokus på kvalitet og kreativitet
- Et netværk af omkring 400 andre elever samt kollegaer fra ind- og udland
- Elevkurser og arrangementer, hvor personlig udvikling og teambuilding er i fokus.

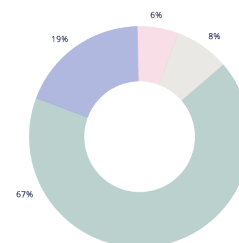
Det forventer vi:

- At du har afsluttet grundforløber med speciale i gastronomi inden, du starter hos os
- At du brænder for faget, og at det er en livsstil for dig at være kok
- At du er eksperimenterende og initiativrig
- At du er selvstændig, ansvarlig og har lysten til teamwork
- At du er ambitiøs og kvalitetsbevidst
- At du også er indstillet på rutineopgaver



ca. 47.000
medarbejdere

Dit elevnetværk:



Fordelingen af elever:

- Kontorelever
- Laboranter
- Procesoperatørelver med/uden speciale i pharma og fødevarer ingrediens, kokkelever og dyrepasserelver
- Værkstedslærlinge samt datateknikerlærlinge

Noget for dig – se mere på:

<https://www.novonordisk.dk/careers/Elev/uddannelsesoversigt/kokkelev.html>