

## **Nytænkende kok, med erfaring og passion for gastronomi, formidling og motivation. Søger virksomhed med tydelige profiler og fælles fodslag...**

Jeg motiveres af at motivere til fremskridt og søger en virksomhed, der kan bruge min interesse for mit fag og min passion for at vejlede og opkvalificere.

### ***Jeg kan som kollega blandt andet tilbyde:***

---

- En kokkebogsfanatiker og madnørd, med et bredt netværk
- Stor erfaring med coaching, vejledning og fastholdelse af unge med ekstra udfordringer
- Tillidsvækkende og motiverende mentor samt sparringspartner for unge og for praktiksteder
- Tydelig afklaring og skriftlig afrapportering til samarbejdspartnere
- Opdateret viden om udfordrede unge, specielt med fokus på uddannelse og erhverv
- Engageret kollega, der byder og nyder supervision og videndeling

Det er vigtigt for mig, at min kommende arbejdsplads har styr på rollerne i organisationsplanen og evner at kommunikere såvel mål og visioner som status og mission.

### ***Sans for motivation og styr på metoden***

---

Foruden min erhvervserfaring, har lederuddannelse og kurser i coaching givet mig en stadig udvikling af min rolle som underviser og mentor.

Dette sammenlagt med den supervision, der har fulgt mit arbejde som vejleder, har jeg oparbejdet kendskab til metoder, der har hjulpet mig til at være en tydelig rollemodel og vejleder.

### ***Inspirerende og humoristisk med solid kokkefaglig grundviden***

---

Personligt er jeg meget glad for humor og jeg vil gerne kendes for at være ligefrem og humoristisk. Dette sammenlagt med min faglige erfaring og min robuste personlighed gør det nemmere for mig, at skabe relationer med de fleste personer, jeg møder på min vej.

Derudover gør min erfaring som coach og mentor det muligt for mig at motivere til at sætte mål og støtte i at identificere udfordringer i forbindelse med milepæle og udvikling.

### ***Mange års faglig erfaring og evig udvikling***

---

Efter flere år som kok, chef, vejleder og formidler arbejder jeg i dag gerne med en kombination af produktion og vejledning/undervisning. Jeg har en bred viden og erfaring i afvikling af små og store produktioner og min brede interesse for råvarekundskab og sensorik giver mig mulighed for at skabe og realisere menuer og gastronomiske oplevelser på flere niveauer. Jeg har erfaring med holdarbejde både som medarbejder og som leder og jeg formår at være en inspirerende motivator i den rolle, jeg er tildelt.

Jeg tilstræber til stadighed, at mine kompetencer skal udvikles og medvirke til at skabe et inspirerende arbejdsmiljø, der motiverer såvel mig selv, som studerende og kolleger.

Hvis du vil vide mere eller har spørgsmål er du meget velkommen til at kontakte mig...

**[se mere på lindedideriksen.dk](http://lindedideriksen.dk)**