

Gammelby, 10. juni 2020

Karens Catering  
Att.: Indehaver Karen Ludvigsen  
Angående stilling som køkkenassistent

### **Nyuddannet ernæringsassistent giver Karens kunder nye smagsoplevelser**

Tak for samtalen i telefonen den 9. Juni. Jeg er glad for, at du tog dig tid til at uddybe stillingsopslaget fra Jobindex.dk. Det har givet mig endnu mere lyst til at blive Karens Caterings nye køkkenassistent.

Med en frisk uddannelse som ernæringsassistent i hånden står jeg og hopper på tærsklen til arbejdsmarkedet – fuld af inspiration til nye smagssammensætninger og ny brug af gode råvarer. Min motivation for at søge job hos netop Karens Catering er, at I er kendt for jeres alsidige mad af høj kvalitet og at I ikke er bange for at overraske jeres kunder. Jeg er desuden ivrig for at lære cateringbranchen at kende indefra.

Fra uddannelsen på Hotel- og restaurantskolen er jeg fortrolig med at lave mad i store mængder og have gang i flere retter samtidig. Derfor kan jeg hos Karens Catering godt sammensætte en spændende salat til en buffet mens jeg også passer dagens gryderet.

Jeg er desuden god til at styre tiden, så kundernes frokost er pakket, når chaufføren er klar til afgang.

Udover at have de grundlæggende faglige kompetencer på plads, er en god køkkenassistent også hjælpsom. Sådan er jeg. Derfor giver jeg en hånd med i opvasken, når der er pres på.

Jeg parat til hver dag at gøre en indsats for at gøre min teoretiske viden til praktisk erfaring. Mit mål er at blive lige så dygtig som mine nye kollegaer i Karens Catering.

I har erfaringen, jeg har ny viden om mad - den kombination bliver til glæde hos Karens Caterings kunder.

Jeg håber derfor, at I har lyst til at møde mig til en personlig samtale. Jeg har stor lyst til at møde jer.

Med venlig hilsen  
Emilie Eskesen