

Restaurang och livsmedel Lärlingsvux



KÖKSBITRÄDE/KOCK

Kockar arbetar med att laga mat på till exempel restauranger eller i storkök. Arbetet innehåller både planering och förberedelser, men är också ett kreativt arbete.

Smaker ska kombineras och maten presenteras på ett tilltalande sätt. Hygien och kunskap om de råvaror som används är viktigt.

I perioder kan det vara högt tempo i köket och det är bra att trivas även när det är mycket att göra.

Behörighet

Grundläggande svenska/svenska som andra språk eller motsvarande

Kurser

Orienteringskurs för lärling	100 poäng
Matlagning 1	100 poäng
Matlagning 2	200 poäng
Hygien	100 poäng
Livsmedels och näringskunskap	100 poäng
Specialkost	100 poäng

Påbyggnad kock:

Matlagning 3	200 poäng
Matlagning 4	200 poäng

Kurserna fastställs slutligen av utbildningssamordnaren i samråd med lärlingsplatsen.



Praktik

Minst 70% av utbildningen genomförs på en arbetsplats.

Validering

Om du har kunskaper och kompetens inom yrket sedan tidigare validerar vi dem och utbildningstiden kan förkortas.

Utbildningens längd

35-55 veckor heltidsstudier

Utbildningsanordnare och utbildningsort

Sydöstra Skånes Yrkesvux via vuxenutbildningen på Sjöbo utbildningscentrum

Ansökan och antagning

Ansökan är öppen under hela året.

Lärlingsplatsen och handledaren skall slutligen godkännas av utbildningsanordnaren och avtal tecknas mellan parterna.

Ansökan skickas till

Vuxenutbildningen i din hemkommun

Kursstart

Löpande

Studiemedel

Utbildningen är CSN-berättigad

Information

Marie Håkansson

studie- och yrkesvägledare

marie.hakansson@sjobo.se

0416-274 03

Sydöstra Skånes Yrkesvux är ett samarbete mellan Simrishamn, Sjöbo, Skurup, Tomelilla och Ystad.



Medfinansieras av
Europeiska unionen

