

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL - KOCK

Utbildning till kock passar dig som vill arbeta med människor, gillar att vara i ständig rörelse och som har en kreativ sida. Efter avslutad utbildning har du nästan garanterat jobb var som helst i världen och du kommer vara starkt efterfrågad på arbetsmarknaden.

Fakta om utbildningen

En allsidig utbildning för dig som vill arbeta med matlagning inom olika typer av kök. Du får kunskap om hantering av olika köksmaskiner.. En viktig del i utbildningen är att lära sig att hantera råvaror på ett professionellt sätt. Du får även lära dig att kombinera egna menyer, med mat och dryck.

Utbildningslängd

Ca 75 v vid heltidsstudier. Utbildningen har inga lov. Individuell studieplanering tillämpas.

Utbildningsort

Luleå

Anordnare

Astar

Förkunskaper

Avslutad svensk grundskola eller motsvarande förkunskaper.

Finansiering

Utbildningen är berättigad till studiemedel, ansök via Centrala studiestödsnämnden (CSN). Kurslitteratur och skyddskläder betalas av eleven.

Kursinnehåll

Utbildningen omfattar totalt 1 500 poäng.

[Beskrivning för varje kurs hittar du på Skolverkets webbplats](#)

KOCK

Utbildningsort:

Luleå

Utbildningslängd:

Ca 75 veckor

Kursinnehåll:

Hygien	100p
Livsmedels- och näringskunskap 1	100p
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100p
Service och bemötande 1	100p
Mat och dryck i kombination	100p
Matlagning 1	100p
Servering 1	100p
Matlagning 2	200p
Matlagning 3	200p
Matlagning 4	200p
Specialkost	100p
Komvuxarbete (valfri)	100p

Anordnare:

Astar

på uppdrag av vuxenutbildningen i Kalix.

För mer information:

Kontakta vuxenutbildningen i Kalix på:

vuxsyv@kalix.se