

# 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. Individuell studieplanering tillämpas. Utbildningen bedrivs på heltid och har inga lov.

## Utbildningsort

Luleå

## Anordnare

Astar

## Förkunskaper

Avslutad svensk grundskola eller motsvarande förkunskaper.

## Finansiering

Utbildningen är berättigad till studiemedel, ansök via Centrala studiestödsnämnden (CSN). Kurslitteratur 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
Specialkoster	100p
Gymnasiearbete (valfri)	100p

Anordnare  
Astar  
uppdrag av  
Vuxenutbildningen i  
Kalix.

FÖR YTTERLIGARE  
INFORMATION KONTAKTA

VUXENUTBILDNINGEN  
KALIX PÅ:

vuxsyv@kalix.se