

VUXENUTBILDNINGEN SOTENÄS SYMBIOSCENTRUM

KOCKUTBILDNING

UTBILDNING TILL KOCK

Kockutbildningen ger dig en bra grund inför kommande arbetsliv och vänder sig till dig som vill arbeta inom restaurangbranschen med tillagning av mat. I utbildningen ingår att lära sig grundläggande teoretiska och praktiska moment kopplat till yrkeslivet som kock. För utbildningen bör du ha ett intresse för matlagning, du är kreativ, noggrann, social och serviceinriktad för att kunna erbjuda gästerna en matupplevelse utöver det vanliga.



UTBILDNINGEN I KORTHET

Utbildningen innehåller teoretiska moment där du får kunskaper om hygien, livsmedel- och näringskunskap samt grunderna i servering, samt service och bemötande. Du får även genom en praktisk undervisning lära dig att komponera och tillaga näringsriktiga, smakfulla och estetiskt tilltalande måltider. I utbildningen finns en bred utgångspunkt med en särskild inriktning mot det maritima och närproducerade råvaror, med koppling till i våra unika kust-och havsmiljö.

I utbildningen ingår även flera veckors praktik där du får lära dig att arbeta i olika kök. Genom praktiken ges du möjlighet att komma i kontakt med potentiella arbetsgivare och medarbetare inom branschen. Efter utbildningen kan du arbeta i restaurang och storkök som köksbiträde, kallskänka, serveringspersonal eller kock. Efter avslutad utbildning ges betyg och intyg.

Kontakta oss eller läs mer på www.sotenas.se

Åsa Karlsson

Studie- och yrkesvägledare

Telefon: 0523-664675

asa.karlsson2@sotenas.se

Peter Kloth

Restauranglärare

Telefon: 0721421042

peter.kloth@sotenas.se

Daniel Nordström

Rektor

Telefon: 0721419021

daniel.nordstrom@sotenas.se

SNABBFAKTA OM UTBILDNINGEN

Utbildningsstart: 2021-08-30

Utbildningsavslut: 2022-06-03

Utbildningstyp: Yrkesutbildning

Utbildningsort: Kungshamn

Förkunskaper: Slutfört svenska grund

Poäng: 1000 poäng

Utbildningstakt: Heltid, 40 veckor

Studiemedel: Ja www.csn.se

ANSÖK TILL UTBILDNINGEN

Ansökan: Du ansöker via den kommunala vuxenutbildningen i din hemkommun. Ansökan görs via webben eller på plats och lämnas till studie-och yrkesvägledaren.

Sista ansökningsdag: 7 juni 2021

Bifoga: Kopia på betyg och/eller intyg

Kostnader: Utbildningen är kostnadsfri men du ansvarar själv för kostnader gällande kurslitteratur, resor till studiebesök samt till din APL plats.

KONTAKTA-/BESÖK OSS

Sotenäs Symbioscentrum

Hagbergs industrigata 1

456 31 Kungshamn

Telefon: 0523-664675

Hemsida: www.symbioscentrum.se



KURSER I KOCKUTBILDNINGEN

- Hygien 100p
- Livsmedels och näringskunskap 100p
- Måltids och branschkunskap 100p
- Matlagning 1 100p
- Bageri 1 100p
- Service och bemötande 100p
- Matlagning 2 200p
- Matlagning specialisering 100p
- Specialkost 100p