

Kock, Restaurang- och Storkök

Utbildningen för dig som vill jobba som Kock. Restaurangbranschen är full med möjligheter, och man kan arbeta på många olika typer av arbetsplatser så som storkök och lunchrestauranger. Det är också ett yrke som du kan arbeta med i hela världen. Restaurangbranschen har stor brist på utbildad personal, vilket gör att arbetsmarknaden är mycket god.

Behörighetskrav

- Grundskolekompetens/grundläggande svenska som andraspråk eller på annat sätt förvärvat likvärdiga kunskaper.

Utbildningsstart

Studietiden är
2019-08-19 till 2020-06-14.

Utbildningens längd

43 veckor.

Utbildningsort

Tidaholm.



Betyg

Efter avslutad utbildning utfärdas betyg enligt Skolverkets ämnesplaner och betygskriterier för gymnasial utbildning.

APL – Arbetsplatsförlagt lärande

APL är en obligatorisk del i utbildningen och kan vara förlagd både dag, kväll och helg. APL ger dig en bra kontakt med näringslivet och du får bra inblick i branschen.

Studiemedel

Utbildningen ger dig rätt att söka studiestöd via CSN, www.csn.se.

Ansökan

Ansökan görs på en särskild blankett som du får på KompetensCentrum eller laddar ner på hemsidan. Ansökan skickas till KompetensCentrum. Glöm ej bifoga kopia på tidigare betyg.

Sista ansökningsdag

15 maj 2019 till din hemkommun.

Mer information

Har du frågor är du välkommen att kontakta studie- och yrkesvägledare:
Katarina.mattsson@tidaholm.se vivi.johansson@tidaholm.se

Följ oss gärna på facebook!

Utbildningsplan

Kurser	Poäng	Kurskod
Hygien	100	HYGHYG0
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	LIVLIV01
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	MÅTBRC0
Service och bemötande 1	100	SEVSEV01
Branschkunskap inom restaurang och Matlagning 1	100	MALMAL01
Livsmedels- och näringskunskap 1	200	MALMAL02
Matlagning 3	200	MALMAL03
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	MALSPE0
Summa:	1000 p	

BRJO / MOA 2019-03