



Välkommen till Sveriges roligaste kockutbildning!

Kockutbildningen i Sandviken ger dig meriterande gymnasiebetyg och en raketstart i din gastronomiska karriär. Utbildningen är utformad på ett sätt som är intressant, spännande och framför allt inspirerande. Syftet är att du ska bli en fullfjädrad, arbetande kock efter att du har lärt dig laga mängder av mat från världens alla hörn.



Vår kockutbildning är uppdaterad och högaktuell och därför undviker vi att tjata om mögelsvampars latinska namn eller att rabbla Grand Hotells meny från storhetstiden kring förra sekelskiftet. Den tid då manliga kockar framstod som buttra gubbar i höga hattar och kvinnliga kockar kallades kokerskor är nämligen över. Nu krävs det modernt tänkande människor i branschen, särskilt då gränser suddats ut och arbetsuppgifter har blivit både mer flexibla och roligare.

Vi inleder direkt med att lära ut knivteknik, koka buljonger, soppor, såser och vispa majonnäs för att i nästa andedrag ge oss på internationell matlagning och bakning. Detta för att så snabbt som möjligt få en bred och intressant palett av smaker, kryddor och tekniker. Därför flyger veckorna fram och kunskaper sätter sig som man knappt trodde var möjligt. Framför allt så har vi otroligt skoj på vägen. Var inte orolig att vi förbiser de teoretiska kunskaperna. Livsmedelshantering, näringslära, specialkost etc. finns givetvis inkluderad i utbildningen.

Utbildningens mix av teori och praktik ger kunskaper som gör dig attraktiv på såväl den lokala, nationella samt den internationella arbetsmarknaden.
CVL-kockutbildning leder till jobb!

Michael Södergren, lärare – Jobbat som kock och bartender sedan 1986. Drivit restaurangverksamheter i Kalifornien och Texas. Gillar att laga temperamentsfull mat från hela världen. Övriga intressen innefattar bland annat musik, fiske och alla former av populärkultur.

Carina Wall, lärare – Jobbat som kock, matkreatör och florist i hela sitt yrkesverksamma liv. Skriver även reportage i mattidningar/kokböcker och har drivit café. Är speciellt intresserad av bakning och desserter. Gillar färg, form och estetik.

Utbildningsplan och kontaktuppgifter, se baksida...



Studiemål

Teori och praktik varvas i utbildningen. Den största delen av utbildningen sker på plats på Sandvikens restaurangskola, men självstudier förekommer också. Utbildningen avslutas med 10 veckor praktik (APL – Arbetsplatsförlagt lärande). Avslutningsprov och examination sker tillsammans med handledare på skolan.

Utbildningsplan

Matlagning 1	MALMAL01	100 p
Matlagning 2	MALMAL02	200 p
Matlagning 3	MALMAL03	200 p
Matlagning 4	MALMAL04	200 p
Livsmedels - och näringskunskap 1	LIVLIV01	100 p
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRC0	100 p
Hygien	HYGHYG0	100 p
Bageri 1	BAGBAG01	100 p
Bageri 2	BAGBAG02	200p
		1 300 p

(Möjligheten finns att välja till Gymnasiearbete 100 p)

Utbildningens start:	Preliminärt, aug 2018
slut:	Preliminärt, början av augusti 2019
Omfattning:	Heltidsstudier, 50 veckor
Sista ansökningsdag:	Preliminärt, juni 2018, kom gärna på ett studiebesök!

Förkunskapskrav:

Svenska 1/Svenska A eller Svenska som andraspråk 1/A eller motsvarande kunskaper

Utbildningen berättigar till studiestöd från CSN.

Gör din ansökan hos vuxenutbildningen i din hemkommun. Till ansökan ska du bifoga eventuella betyg samt ett personligt brev där du berättar varför du vill läsa utbildningen. Kontakta studie- och yrkesvägledarna i din hemkommun om du vill ha hjälp med din ansökan eller har frågor.

Studie- och yrkesvägledningen i Sandvikens Kommun: 026-24 15 42 (mån-fre 8:30-9:30)