



Kockutbildning

Att arbeta som kock är ett kreativt och spännande yrke som passar dig som gillar högt arbetstempo och att samarbeta med andra. I köket gäller det att alla hjälps åt för att ge matgästen en bra upplevelse.

I utbildningen kommer du att lära dig att planera, komponera och tillaga mat i såväl kall- som varmkök samt att tillverka bröd och bakverk. Utöver detta får du lära dig livsmedelshygien och näringslära. 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). 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: 28 aug 2017

slut: 10 aug 2018

Omfattning: Heltidsstudier, 50 veckor.

Sista ansökningsdag: 9 juni 2017

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

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)