

Yrkesutbildning kock- och serveringsutbildning 1400 p

Utbildningen vänder sig till dig som vill arbeta med tillagning av mat och/eller med servering inom restaurangnäringen.

Du får lära dig att planera, bereda och laga mat med god kvalitet samt ge god service åt gästerna. Som kock och servitör/servitris är det viktigt med god servicekänsla. Att kunna fler än ett språk när du jobbar som servitör/servitris är en fördel.

Du får goda grundkunskaper inför arbete i kök. God och näringsriktig mat får människor att må bra i både kropp och själ.

Det ingår praktik (apl) i utbildningen och det förekommer kvälls- och helgarbete. Undervisningen sker på vuxenutbildningen i Gimo. Arbetskläder finns att låna på skolan.

Efter utbildningen kan du arbeta i restaurang och storkök som köksbiträde, kallskänka, serveringspersonal eller kock. Arbetsmarknaden spås bli god för kockar och serveringspersonal.

Termin 1

Hygien, HYGHYG0, 100p

Matlagning 1, MALMAL01, 100p

Service och bemötande 1, SEVSEV01, 100p

Livsmedel- och näringskunskap 1, LIVLIV01, 100p

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, MÅRBRC0, 100p

Termin 2

Matlagning 2, MALMAL02, 200p

Drycker och ansvarsfull alkoholserving, DRYDRC0, 100p

Servering 1, SERSER01, 100p

Termin 3

Matlagning 3, MALMAL03, 200p

Matlagning 4, MALMAL04, 200p

Mat och drycker i kombination, MACMAT0, 100p

Förkunskaper

Grundskola eller motsvarande med lägst betyget godkänt i svenska/svenska som andra språk

Sista dag att göra ansökan är 31/5.

För mer information kontakta studie- och yrkesvägledare Ann Dannberg,
ann.dannberg@osthammar.se eller 0173-866 53