

Kockutbildning

En yrkesutbildning för vuxna



Kockutbildningen ges i samarbete med restaurang Kulinaren på Lindeskolan. Den passar dig som tycker om att laga mat, möta människor, ta ansvar och samarbeta. Det är en serviceinriktad utbildning där du måste träna dig i att ha tålamod och bemöta andra människor på ett trevligt och korrekt sätt. Det är också mycket viktigt att du lär dig att arbeta hygieniskt, kan visa upp ett välvårdat yttre och använda ett vårdat språk.

Kockutbildning

Utbildningen är för dig som vill söka arbete som kock inom hotell- och restaurangbranschen, storkök, butik eller livsmedelsindustrin. Kockutbildningen leder till kvalificerade yrken som innebär möten med människor i spännande miljöer.

Utbildningen är upplagd på 40 veckor där du kommer att läsa matlagningskunskap, måltids- och branschkunskap, hygienkunskap och livsmedels- och näringskunskap. Du kommer dessutom att fördjupa och utveckla dina kunskaper och färdigheter under minst 6 veckor hos ett restaurangföretag.

Efter utbildningen kan din arbetsplats vara en gourmetrestaurang, storköksrestaurang eller konferenshotell.

Ansökan

Ansökan görs via studie- och yrkesvägledare på Masugnen. Sista anmälningdag är den 14 juni 2019.

Informationsträff 9 maj kl. 16.00 på Kulinaren, Lindeskolan.

Förkunskapskrav

Du ska ha grundläggande kunskaper motsvarande godkända betyg från årskurs 9 i matematik och svenska alternativt svenska som andra språk. Har du läst kurserna via Komvux efter första januari 2017 behöver du ha delkurs 3. En kopia på ditt grundskole- och/eller gymnasiebetyg skall bifogas ansökan.

Utbildningen berättigar till studiemedel från CSN och börjar den **2 september 2019** och slutar den 5 juni 2020.

Kurser

Hygien	100 p
Livsmedels- och näringskunskap	100 p
Branschkunskap	100 p
Matlagning 1	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Specialkost	100 p

Kan utökas med 100 p som t.ex. Mat och dryck i kombination.



**LINDEBERGS
KOMMUN**



LINDESKOLAN

MASUGNEN
LINDESBURG