



Utbildningsstruktur Vuxenutbildning Kockutbildning, 2 perioder - Lärling

Kock

2 perioder, 1400 poäng på gymnasienivå

Du skall ha godkänt betyg i Svenska Grund eller motsvarande.

Period 1

Hygien	100	HYGHYG0
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	LIVLIV01
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	MÅTBRC0
Service och bemötande 1	100	SEVSEV01
Servering 1	100	SERSER01
Matlagning 1	100	MALMAL01
Matlagning 2	200	MALMAL02

800p

Period 2

Mat och dryck i kombination	100	MACMAT0
Matlagning 3	200	MALMAL03
Matlagning 4	200	MALMAL04
Specialkost	100	MALSPE0

600p



Utbildningsstruktur Vuxenutbildning Kockutbildning, 2 perioder - Lärling

Information om utbildningen som Kock

Studietakt

Heltidsstudier.

Förkunskaper

2 terminer: Du skall ha godkänt betyg i Svenska Grund eller motsvarande.
Körkort (B) är en fördel.

Upplägg

I utbildningen varvas teoretiska studier med arbetsplatsförlagt lärande ute på ett företag. Syftet med lärlingsutbildning för vuxna är att ge en grundläggande yrkesutbildning, ökad yrkeslivserfarenhet och en möjlighet att under en handledares ledning få kunskaper inom ett yrkesområde

Kostnader

Du får själv bekosta dina läroböcker, arbetskläder och arbetskor.

Studiemedel

Utbildningen berättigar till studiemedel hos CSN.

Utbildningens mål

Utbildningen avser att ge eleven kunskaper för arbete med matlagning i offentlig eller privat restaurangverksamhet. Det skal ge en bred grundläggande kompetens för arbete med kalla och varma rätter i såväl stora som små kök.

Övrigt

Utbildningen ger kunskaper som motsvarar yrkesutgången kock på gymnasial nivå. Möjligheterna att utveckla sin yrkesskicklighet som kock, på arbetsplatsen eller på Yrkeshögskola, är stora.

För att uppnå fullständig gymnasieexamen behöver utbildningen kompletteras med ytterligare kurser.