



Utbildningsstruktur Vuxenutbildning Restaurang och storköksutbildning – 3 perioder

Restaurang och storköksutbildning

3 perioder med förstärkt Svenska, 700p grundnivå, 1400p gymnasienivå

Du skall ha godkänt betyg i SFI kurs D.

Period 1

Svenska/Svenska som andraspråk Grund del 1	100	GRNSVEA/GRNSVAA
Svenska/Svenska som andraspråk Grund del 2	200	GRNSVEB/GRNSVAB
Hygien	100	HYGHYGO
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	LIVLIV01
½ Orienteringskurs	100	

300p grundläggande nivå + 200p gymnasienivå100p + orienteringskurs

Period 2

Svenska/Svenska som andraspråk Grund del 3	200	GRNSVEC/GRNSVAC
Svenska/Svenska som andraspråk Grund del 4	200	GRNSVED/GRNSVAD
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	MÅTBRC0
Service och bemötande 1	100	SEVSEV01
Servering 1	100	SERSER01
½ Orienteringskurs	100	

400p grundläggande nivå + 300p gymnasienivå + orienteringskurs

Period 3

Matlagning 1	100	MALMAL01
Matlagning 2	200	MALMAL02
Specialkoster	100	MALSPE0

400p gymnasienivå



Utbildningsstruktur Vuxenutbildning Restaurang och storköksutbildning – 3 perioder

Information om Restaurang och storköksutbildning

Studietakt

Heltidsstudier.

Förkunskaper

3 perioder: Du skall ha godkänt betyg i SFI kurs D.

Körkort (B) är en fördel.

Upplägg

I utbildningen varvas teoretiska studier med arbetsplatsförlagt lärande ute på ett företag. Syftet med arbetsplatsförlagt lärande 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. Den 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.