

Arbetsmarknadsutbildning

Kock och servering

Utbildningen ger dig kunskaper och den praktiska förmåga som krävs för att erhålla arbete inom restaurang- och livsmedelsbranschen.

Studieupplägg

Utbildningstiden bestäms individuellt, dels utifrån din utbildnings- och erfarenhetsbakgrund och dels vilken kompetensnivå som krävs för att bli anställningsbar.

Utbildningen är modulindeldad och motsvarar karaktärsämnen inom restaurang- och livsmedelsprogrammets yrkesinriktningar kock och servitör. I utbildningen ingår teoretiska moment och praktiska övningar förlagda till utbildningsmiljö samt studiebesök på olika branschföretag. Du får också utbilda dig inom miljö och jämställdhet.

Utbildningen bedrivs på heltid och ska omfatta 40 timmar/vecka. Efter avslutad utbildning erhåller du ett intyg för att styrka sina kunskaper.

Arbetsplatsförlagt lärande

På utbildningen är du ute på Arbetsplatsförlagt lärande (APL) under 1-8 veckor. Vi ansvarar för att ordna ett arbetsplatsförlagt lärande på ett eller flera branschföretag under utbildningstiden. På APL-platsen utses en handledare som blir insatt i din utbildningsplan. Vi kommer löpande att följa upp dig under hela din APL-tid.

Du kommer att genomgå de hälsokontroller och eventuella prover som krävs för livsmedelshantering eller enligt bestämmelser för branschen.

Utbildningen genomförs på uppdrag av Arbetsförmedlingen.



Kursinnehåll

Inriktning Servering

Rikttid 52 veckor

- Följande kurser ingår:
- Hygien
- Livsmedel- och näringskunskap 1
- Branschkunskap inom restaurang och livsmedel
- Service och bemötande 1
- Mat och dryck i kombination
- Matlagning 1
- Servering 1
- Drycker
- Drycker och ansvarsfull alkoholserving
- Arrangemang
- Matsalshantverk
- Servering 2
- Service och bemötande 2
- Frukost och bufféserving

Efter genomgången utbildning kan du arbeta med servering eller i bar.

Inriktning Kock

Rikttid 45 veckor

Följande kurser ingår:

- Hygien
- Livsmedels- och näringskunskap
- Branschkunskap inom restaurang och livsmedel
- Service och bemötande 1
- Mat och dryck i kombination
- Matlagning 1
- Matlagning 2
- Matlagning 3
- Matlagning 4
- Specialkoster

Efter genomgången utbildning kan du arbeta som kock inom restaurang, storkök och butiker.

Ansökan och mer information

Är du inskriven på Arbetsförmedlingen och intresserad av utbildningen?

Skicka intresseanmälan för ett studiebesök via vår hemsida kunskapscompaniet.se så återkom vi till dig med mer information.

Utbildningen bedrivs i våra lokaler på Lasarettsvägen 9 i Trollhättan.

Kontaktperson

Robert Lagerström, 079-006 02 66, robert.lagerstrom@kunskapscompaniet.se

