

KOCK

- YRKESUTBILDNING

Här är utbildningen för dig som vill bli attraktiv för jobb över hela Sverige och världen. Restaurangbranschen fullständigt exploderar i Sverige, och här blir du verkligen eftertraktad på arbetsmarknaden.

Den praktiska delen i utbildningen sker i ett utav våra restaurangkök, Stadsterrassen är en lunchrestaurang som drivs av engagerade lärare och elever. Restaurangen har servering fem dagar i veckan, och här får du lära dig allt från grunderna i köket till mer avancerad matlagning. Under utbildningstiden läser du tillsammans med våra ungdomselever såväl i den praktiska som den teoretiska delen.

Viss del av den teoretiska undervisningen sker digitalt.



Denna utbildning passar dig som:

- brinner för matlagning och tycker om att kombinera smaker och skapa nya maträtter
- vill ha ett kreativt och utmanande jobb
- tycker om att jobba i team och samverka med andra
- är över 20 år

Kursstart:

10 januari 2018, utbildningen är på ett år

Behörighetskrav:

Grundskola; matematik och svenska eller svenska som andraspråk.

Datorvana och tillgång till egen dator/datorplatta är ett krav.

Förkunskaper krävs ej.

Kostnader:

I utbildningen krävs skyddskläder/utrustning som eleven bekostar själv, även kostnader för kurslitteratur tillkommer. Kostnaden för arbetskläder är ca 1200 kr.

Att arbeta som kock innebär idag inte bara att laga god mat utan även om att ge gästen ett gott bemötande och en härlig upplevelse. Det finns en ökad medvetenhet idag hos restaurangbesökaren om vad som finns på tallriken, historien bakom maten och dess innehåll. Gästen är intresserad av alla led i livsmedelskedjan, från jord till bord.

I vår utbildning kommer du få ta del av allt, från grundläggande kunskaper om råvaror, matlagning, hantering, tillagning, livsmedelshygien och allergener. En del av utbildningen kommer att vara förlagd som praktik, en härlig möjlighet att skapa sig kontakter med branschen och kommande yrkesval.

Vi följer med i dagens nya trender inom matlagningen och kombinerar det med såväl klassiska rätter som husmanskost, allt för att du ska få en så bred utbildning som möjligt.

I Halland och Falkenberg har vi fantastiska traditioner inom matlagning och har ett helt skafferi av duktiga entreprenörer som håller på med många olika delar inom livsmedelsförädling. Ett skafferi som vi plockar in i vår utbildning och där vi låter gästkockar komma in och dela med sig av sin kunskap.



FALKENBERGS
KOMMUN

KOMPETENSCENTRUM FALKENBERG

Igeldammsvägen 1, 311 35 Falkenberg

0346-88 60 00 | kompetenscentrum@falkenberg.se | www.kommun.falkenberg.se/vuxenutbildning

Utbildningen kommer att avslutas med ett examensprov där du får tillämpa dig dina nya kunskaper och laga upp rätter efter given råvara, vi bjuder in kockar från branschen att smaka.

Efter avslutad utbildning hos Kompetenscentrum får du betyg i de olika kurserna samt diplom som ett bevis på dina yrkeskunskaper.

Utbildningens upplägg och omfattning

Kockutbildningens innehåll

Under utbildningen blandas teoretiska moment med praktiska. Du får lära dig allt från grunder inom matlagning till en fördjupad kunskap inom kokkonsten. Du lär dig även att hantera den utrustning och redskap som finns i ett kök på ett säkert och ansvarsfullt sätt.

Ett visst antal veckor under utbildningen kommer du att vara ute på olika arbetsplatser (APL). Vi skräddarsyr din utbildning just för dig.

Några av kurserna inom utbildningen kommer du att läsa tillsammans med andra vuxenelever inom bageri. Andra kurser genomförs tillsammans med ungdomsgymnasiets elever.

Kurspaket Kock – 2 terminer, heltid

Kurs	Kurskod	Poäng	Period/tid
Hygien	HYGHYG01	100 p	20180110-20180607
Livsmedels- och näringskunskap	LIVLIV01	100p	20180110-20180607
Matlagning 1	MALMAL01	100 p	20180110-20180607
Matlagning 2	MALMAL02	200 p	20180110-20180607
Mat och dryck i kombination	MACMAT0	100 p	20180815-20181220
Matlagning 3	MALMAL03	200 p	20180815-20181220
Matlagning 4	MALMAL04	200 p	20180815-20181220
		1000p	

Info och ansökan

För att söka till utbildningen går du till studie- och yrkesvägledarna på Kompetenscentrum i Falkenberg eller till studie- och yrkesvägledaren i den kommun du är bosatt i. Vill du ha ytterligare information eller eventuellt komma på studiebesök kan du även kontakta nedanstående personer:

Camilla Närvall: camilla.narvall@falkenberg.se

Kristina Johansson: kristina.johansson2@falkenberg.se

Pia Fredsted: pia.fredsted@falkenberg.se

Rektor, Vladimir Tolevski: vladimir.tolevski@falkenberg.se

- Sista ansökningsdag för kursstart 180110: 30 november 2017



**FALKENBERGS
KOMMUN**

KOMPETENSCENTRUM FALKENBERG

Igeldammsvägen 1, 311 35 Falkenberg

0346-88 60 00 | kompetenscentrum@falkenberg.se | www.kommun.falkenberg.se/vuxenutbildning