



Restaurangutbildning

"Utbildningen är för dig som vill arbeta som kock inom Restaurang/storhushåll."

Som kock arbetar du med planering, förberedning och tillagning av mat. Som kock kan du exempelvis arbeta vid restauranger, kvarterskrogar, hotellrestauranger, skolkök, storkök eller kök ombord på fartyg. Det praktiska arbetet i ett kök sker ofta under tidspress och det är därför viktigt att man som kock är stresstålig. Arbetsuppgifterna varierar beroende på arbetsplats men huvuduppgiften för en kock är alltid att planera, förbereda och tillaga mat. I storkök tillagas vanligtvis ett fåtal rätter i stora mängder medan man på en restaurang tillagar enstaka rätter efter gästernas beställning. Bemötande och service är också viktigt då man idag arbetar nära kunden.

En viktig del av kockens arbete är att upprätthålla hygien och att hantera livsmedel på ett korrekt sätt. Det är ett måste att hålla sin arbetsplats ren och hantera alla livsmedel på ett hygieniskt sätt. Det är viktigt att ha kunskap om ingredienserna i maten och kunna redovisa dem så att gäster som till exempel har en allergi kan göra rätt val från menyn.

Den här branschen passar dig som tycker om att arbeta med händerna, i högt tempo och har en kreativ sida. Mat är även något som berör alla och det är en uppfyllande känsla att kunna ge människor en riktig måltidsupplevelse.

UTBILDNINGENS UPPLÄGG

Utbildningen är upplagd i flera steg, och pågår under tre terminer. Under utbildningen kommer du att genomföra praktik (APL).

Restaurangutbildning mot kock/storhushåll • 1200 poäng

KURSER

ORK-Yrkessvenska	150 p	Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p
Orienteringskurs 1B	20 p	Livsmedel- och näringskunskap 1	100 p
Orienteringskurs 1c	30 p	Matlagning 2	200 p
Hygien	100 p	Matlagning 3	200 p
Service och bemötande 1	100 p	Specialkoster	100 p
Matlagning 1	100 p	Gymnasiearbete	100 p

FÖRKUNSKAPSKRAV

- Grundskolekompetens med godkända betyg i svenska alt. Svenska som andra språk, svenska grund alternativt betyg i SFI D och då läses svenska grund under utbildningen.

UTBILDNINGSPERIKATION

- Beroende på sökandes förkunskaper kan utbildningens längd variera. Inom vuxenutbildningen erbjuds validering och prövning mot betyg.
- Ansökan sker via hemsidan larcenter.nu
- Utöver lektionstid har du möjlighet att få stöd i de olika kurserna genom vår studieverkstad som är bemannad måndag-fredag.

INFORMATION

Ewa Halldén, Samordnare Yrkesutbildningar
0515-88 71 42 · ewa.hallden@edu.falkoping.se