



Restaurangbiträde

Klassrum

Restaurangbiträden plockar fram och förbereder maten innan den tillagas i köket. Till exempel genom att skölja, skala och hacka grönsaker. De hjälper kockarna och deltar även i enklare matlagning, till exempel genom att ansvara för salladsbufféer. Att städa och diska ingår också i arbetsuppgifterna som köksbiträde. Efter utbildningen kan du arbeta som köksbiträde i kök på sjukhus, i äldreomsorgen, i förskola eller skola.

Förkunskaper: Godkänt betyg i svenska eller svenska som andraspråk på grundläggande nivå eller motsvarande.

Utbildningens längd: 500 gymnasiepoäng, cirka 20 veckor. Har du redan betyg i kurser/ämnen som ingår i utbildningen påverkas utbildningens längd.

Utbildningens upplägg: Utbildningen läses på heltid med viss del självstudier. I utbildningen ingår både teoretiska och praktiska moment. Lärlingsutbildningen startar med en teoretisk introduktion. APL (arbetsplatsförlagt lärande) ingår och är en viktig del av utbildningen, du följer handledarens arbetstider som kan vara dagtid, kvällstid och helg.

Kostnader: Litteratur och arbetskläder ca 1000 kr.

Övrigt: Arbetsmiljön i köket är varm, bullernivån kan vara hög och tunga lyft förekommer. Arbetet kan vara påfrestande för rygg, axlar och ben.

Studieekonomi: Utbildningen är studiemedelsberättigande. Läs mer och ansök hos www.csn.se

Utbildningsanordnare: Yrkesakademin AB, Borlänge.

Gymnasieexamen: För att uppnå ett fullständigt yrkesexamensbevis kan du behöva komplettera med komvuxarbete och ytterligare ämnen.

Prata med skolan vid starten om du ska läsa komvuxarbete.

För ytterligare ämnen, kontakta Vägledningscentrum.

Ansök till utbildningen på www.falun.se/vux

Falu kommun i samarbete med:



Ämnen:

Nivåer	Ämneskod	Poäng
Livsmedelshygien nivå 1	LIVS1000X	100
Livsmedel- och näringskunskap nivå 1	LIVM1000X	100
Matlagning nivå 1	MATG1000X	100
Matlagning nivå 2	MATG2000X	100
Service och bemötande nivå 1	SERV1000X	100
Poäng totalt		500