



Restaurang kock/servitör

Lärling

Kockar arbetar med matlagning på krogar och restauranger. Att planera och förbereda maten är en stor del av arbetet men kock är också ett kreativt yrke. I perioder kan det vara högt tempo i köket och det är bra att vara serviceinriktad och trivas när det är mycket att göra. Som lärling studerar du i kockens verkliga miljö med mycket praktiskt lärande på din lärlingsplats på dagtid, kvällstid och helger.

Som servitör är du restaurangens ansikte utåt och ansvarar för att ge gästerna en positiv helhetsupplevelse. Du utvecklar en djup kunskap om mat och dryck samt samarbetar med köks- och barpersonal för att ha kunskap om menyn och föreslå passande drycker.

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

Utbildningens längd: 1200 eller 1100 gymnasiepoäng, cirka 60 eller 55 veckor. Har du redan betyg i ämnet som ingår i utbildningen påverkas utbildningens längd.

Utbildningens upplägg: Utbildningen läses som lärlingsutbildning där ca 70% av utbildningen genomförs på en eller flera arbetsplatser. I utbildningen ingår både teoretiska och praktiska moment. Redan vid starten går vi tillsammans igenom din individuella studieplan och planerar in dina praktiska moment och lärlingstid. Utbildningen genomförs med ett praktiskt lärande i samarbete med branschen.

Kostnader: Litteratur och arbetskläder ca 1000 kr.

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

Utbildningsanordnare: Yrkesakademin AB, Borlänge. Studierna på skolan genomförs på Ritargatan 4, 781 70 Borlänge. Gamla Active Stay Hotell, 15 minuter promenad från Borlänge Resecentrum eller buss 152 och 213 med flera.

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 kock**

Nivåer	Ämneskod	Poäng
Livsmedelshygien nivå 1	LIVS1000X	100
Service och bemötande nivå 1	SERV1000X	100
Livsmedel- och näringskunskap nivå 1	LIVM1000X	100
Matlagning nivå 1	MATG1000X	100
Matlagning nivå 2	MATG2000X	100
Mat och dryck i kombination nivå 1	MATD1000X	100
Matlagning nivå 3	MATG3000X	200
Matlagning nivå 4	MATG4000X	200
Matlagning nivå 5	MATG5000X	200
Poäng totalt		1200

Ämnen servitör

Nivåer	Ämneskod	Poäng
Livsmedelshygien nivå 1	LIVS1000X	100
Service och bemötande nivå 1	SERV1000X	100
Livsmedel- och näringskunskap nivå 1	LIVM1000X	100
Matlagning nivå 1	MATG1000X	100
Matlagning nivå 2	MATG2000X	100
Mat och dryck i kombination nivå 1	MATD1000X	100
Mat och dryck i kombination nivå 2	MATD2000X	100
Servering nivå 1	SERR1000X	100
Servering nivå 2	SERR2000X	100
Servering nivå 3	SERR3000X	200
Poäng totalt		1100