



Kock

Lärling

Kockar arbetar med matlagning på restauranger eller i storkök. 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.

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

Kurslängd: 1000 gymnasiepoäng, cirka 40 veckor. Har du redan betyg i kurser som ingår i utbildningen påverkas kurslängden.

Kursupplägg: Utbildningen läses på heltid med viss del självstudier. I utbildningen ingår både teoretiska och praktiska moment. Lärlingsutbildningen startar med en teoretisk introduktion. Redan vid kursstart 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.

Kurskostnader: Kurslitteratur och arbetskläder ca 1000 kr.

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

Utbildningsanordnare: Yrkesakademin AB, Främby Hallar.

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

Prata med skolan vid kursstart om du ska läsa komvuxarbete.

För ytterligare kurser, kontakta Vägledningscentrum.

Ansök till utbildningen på www.falun.se/vux

Falu kommun i samarbete med:





Kurser:

Kurs	Kurskod	Poäng
Hygien	HYGHYG0	100
Livsmedel och näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRC0	100
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100
Specialkost	MALSPE0	100
Matlagning 1	MALMAL01	100
Matlagning 2	MALMAL02	200
Matlagning 3	MALMAL03	200
Poäng totalt		1000