



Köksbiträde

Klassrum

Köksbiträde 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.

Kurslängd: 600 gymnasiepoäng, cirka 24 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. APL (arbetsplatsförlagt lärande) ingår och är en viktig del av utbildningen, du följer handledarens arbetstider som kan vara dagtid, kvällstid och helg.

Kurskostnader: Kurslitteratur 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, 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

Utbildningsanordnare: Yrkesakademin AB, Islingby Borlänge

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
Poäng totalt		600