



KOCKUTBILDNING INOM RESTAURANG ELLER STORKÖK

Mål

Utbildningen är tänkt att vara en grund för arbete inom mathantverk, restaurang och storkök där du får följa matens väg från jord till bord. Den riktar sig till dig som har ett intresse av att jobba med mat och service inom denna bransch. I utbildningen läggs stor vikt vid arbetsplatsförlagt lärande (APL) på restauranger, företag eller inom kommunens storkök.

Förkunskaper

Goda kunskaper i svenska.

Inriktningar

Restaurang

Livsmedels- och näringskunskap	100p
Hygienkunskap	100p
Specialkoster	100p
Matlagning 1	100p
Matlagning 2	200p
Matlagning 3	200p
Matlagning 4	200p

APL-delen nischas mot restaurangkök.

Storkök

Livsmedels- och näringskunskap	100p
Hygienkunskap	100p
Specialkoster	100p
Matlagning 1	100p
Matlagning 2	200p
Matlagning 3	200p
Måltid och branschkunskap	100p

APL-delen nischas mot storkök.

Kurslängd: ca 42 veckor

Sista ansökningsdag: 2/12 2016

Kursstart: 16/1 2017

Utbildningsanordnare: Vägga Gymnasieskola
Vägledning och ansökan: Kontakta Vuxenutbildningen
Tel 0454-81312
www.karlshamn.se/vux



Lärcentrum Karlshamn, 374 81 Karlshamn. Besöksadress: Östra Piren, Biblioteksgatan 4, vån 2.
Tel 0454-813 12. E-post svy.larcenter@utb.karlshamn.se www.karlshamn.se/vux