

Restaurangkock

Yrkesutbildning Restaurangkock

En allsidig utbildning för dig som vill arbeta inom alla typer av kök och vill kunna jobba vart som helst i världen. På utbildningen lär du dig både teoretiska och praktiska moment som innehåller olika matlagningsmetoder och vackra uppläggningar. Du får också kunskap inom maskin- och verktygshantering samt lära dig att handskas med olika råvaror på ett professionellt sätt.

Yrket är för dig som kan jobba i ständig rörelse, samarbeta med andra och har en kreativ sida. Du får även skapa menyer ur fantasin och hitta nya oemotståndliga smaker. Som utbildad kock har du nästan garanterat jobb vart du än vill leva i världen.

En utbildning i Skellefteå som genomförs i samarbete med Astar.



Upplägg

Kurslokaler för schemalagd undervisning, både praktisk och teoretisk, är på Campus i Skellefteå.

Du lär dig de praktiska delarna på en riktig arbetsplats. Arbetsplatsförlagt lärande, APL, motsvarande 15% av utbildningstiden ingår i utbildningen.

Man kan även läsa mot inriktningen storhushåll eller måltidsbiträde och då tas vissa kurser bort och utbildningen blir kortare.

Utförligare information ges till antagna vid kursstart.

Egna kostnader i utbildningen

Eleven betalar cirka 900 kronor för skyddskläder. Dessutom tillkommer kostnaden för kurslitteratur.

Studietid

Utbildningen är ca 50 veckor utan uppehåll.

Utbildningen är på heltid och omfattar 1200 poäng på gymnasienivå. Utbildningen kan finansieras med studiemedel från CSN.

Behörighet

Du är behörig till vuxenutbildningen från och med 1 juli det år du fyller 20 år. Har du ett slutbetyg, gymnasieexamen eller studiebevis från gymnasiet är du behörig även om du är yngre än 20 år.

Vid en ansökan behöver du styrka din behörighet för att delta i urvalet vid antagning.

För att kunna söka denna Vuxenutbildning behöver du ha gått klart grundskolan eller motsvarande.

Viktigt är också att du har:

- Viss datorvana och en egen dator som du kan ta med dig till teorilektionerna
- Förutsättningar att tillgodogöra dig studier på gymnasial nivå

Kursplan

Kurs	Kurskod	Poäng
Hygien 100	HYGHYG0	100 p
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100 p
Livsmedel- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100 p
Matlagning 1	MALMAL01	100 p
Matlagning 2	MALMAL02	200 p
Matlagning 3	MALMAL03	200 p
Matlagning 4	MALMAL04	200 p
Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	DRYDRC0	100 p
Specialkost	MALSPE0	100 p

Ansökan

Du gör din ansökan via länken på <https://www.skelleftea.se/yrkesutbildning>.

Där hittar du också datum för sista ansökan och vilket datum utbildningen startar.

Vid en ansökan behöver du styrka din behörighet för att delta i urvalet vid antagning.

Om du söker från annan kommun, behöver din hemkommun bevilja din ansökan.

Antagningsprocessen

Antagningsprocessen startar då ansökningsperioden är avslutad. En antagningsprocess beräknas pågå upp till tre veckor. Antagningsbesked skickas via e-post. Viktigt att du uppger korrekt mailadress i din ansökan.

Urval av de sökande sker utifrån:

- Angivna behörighetskrav
- Skollagen om Kommunal Vuxenutbildning, 20 kap, 11 §.
- Vuxenutbildningsförordningen 3 kap, 7 §.

Har du frågor?

Om kurser och utbildningens upplägg, kontakta:

Astar, Fredrik Eklund på telefonnummer 070-603 33 15 eller e-post fredrik eklund@astar.se.

Om antagningsprocessen, kontakta:

VUX, på telefonnummer 0910-73 50 00 (Kundtjänst) eller e-post vux@skelleftea.se

Om dina möjligheter till studiemedel, kontakta:

CSN på telefonnummer 0771-27 60 00 eller [e-post](#).

Vill du ha stöd med att ansöka om studiemedel, kontakta:

Centrum för studievägledning, CV, på telefonnummer 0910-73 50 00 (Kundtjänst) eller e-post till cv@skelleftea.se. Du kan också besöka CV i hus D på Campus Skellefteå. För öppettider se CV:s hemsida www.skelleftea.se/cv.

