

Kock

Utbildningen ger dig kunskaper för arbete med matlagning i offentlig eller privat restaurangverksamhet. Lär dig om smaker, råvaror, matlagningstekniker och materialkännedom. Du får en bred grundläggande kompetens för arbete med kalla och varma rätter i såväl stora som små kök.

Arbetsmarknad

Efterfrågan på utbildad arbetskraft är stor. Utbildningen ger dig en god grund att stå på inför arbete inom restaurangbranschen.

Utbildningens innehåll

Orienteringskurser gymnasial - Intro Service och bemötande 1, 100 p
olika kunskapsområden, 50 p
Hygien, 100 p

Servering 1, 100 p

Matlagning 4, 200 p

Livsmedels- och näringskunskap 1,
100 p

Matlagning specialisering, 100 p

Matlagning 2, 200 p

Mat och dryck i kombination, 100 p

Branschkunskap inom restaurang/
livsmedel, 100 p

Specialikost, 100 p

Matlagning 3, 200 p

Matlagning 1, 100 p

Förkunskaper

Godkänd i svenska/svenska som andraspråk på grundläggande nivå eller motsvarande.

Mer information på nästa sida.

Sök!

Kurslängd: 57 veckor

Praktik/Arbetsplatsförlagt lärande (APL): Ja

Antal poäng: 1550

Kursstart: Se ansökningswebben

Sista ansökningsdag: Se ansökningswebben

Ansök: utbildningochjobb.uppsala.se

**Utbildningsanordnare
Utbildnings- och jobbcenters
vuxenutbildning**

Webbplats: utbildningochjobb.uppsala.se

Kontaktperson: Nicole Gripenberg,
nicole.gripenberg-slotte@upsala.se

Besöksadress: Ekeby bruk, Uppsala

**Studievägledning
Utbildnings- och jobbcenter**

Webbplats: utbildningochjobb.uppsala.se

Telefon: 018-727 21 60

E-post: studievagledning@upsala.se

Besöksadress: Kungsgatan 85 Uppsala