

Lärling - Kock

Utbildningen ger dig kunskap inom matlagning och förmågan att skapa smakfulla och näringsrika måltider. Lär dig om smaker, råvaror, matlagningstekniker och materialkännedom. Restaurangutbildningen handlar om att lära genom att göra, samtidigt som du får en god teoretisk grund och metodkunskap i den skolförlagda delen.

En lärlingsutbildning är en praktisk utbildning på gymnasienivå. Minst 70 procent av utbildningen är på en arbetsplats med en handledare och 30 procent sker i klassrum med erfarna lärare.

Som lärling följer du arbetsplatsens tider och scheman. Under den tid du är på en arbetsplats har du även kontakt med en lärare från skolan.

Arbetsmarknad

Efterfrågan på utbildad personal inom restaurang är stor.

Utbildningens innehåll

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

Hygien, 100 p

Matlagning 4, 200 p

Servering 1, 100 p

Matlagning specialisering, 100 p

Livsmedels- och näringskunskap 1,
100 p

Mat och dryck i kombination, 100 p

Matlagning 2, 200 p

Specialikost, 100 p

Branschkunskap inom restaurang/
livsmedel, 100 p

Matlagning 1, 100 p

Matlagning 3, 200 p

Förkunskaper

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

Sök!

Kurslängd: 57 veckor

Praktik/Arbetsplatsförlagt lärande (APL): Ja

Antal poäng: 1550 poäng

Kursstart: 6 januari 2020.

Sista ansöknings- och kompletteringsdag: 22 november 2019.

Ansök: utbildningochjobb.uppsala.se

**Utbildningsanordnare
Utbildnings- och jobbceters
vuxenutbildning**

Webbplats: utbildningochjobb.uppsala.se

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

Besöksadress: Ekeby bruk, Uppsala

**Studievägledning
Utbildnings- och jobbceter**

Webbplats: utbildningochjobb.uppsala.se

Telefon: 018-727 21 60

E-post: studievagledning@uppsala.se

Besöksadress: Kungsgatan 85 Uppsala