

Kockutbildning

Kockutbildningen vänder sig till dig som vill jobba inom restaurangnäringen med modern matlagning i en maritim miljö. Du kommer att få goda praktiska och teoretiska kunskaper inom restaurang och storkök.



Utbildningsstart:

28 augusti 2017

Plats/Studier

Sotenäs Symbioscentrum 100% 1 år,
CSN berättigat, sök på www.csn.se

Förkunskaper:

Påbörjat SFI D

Ansökan

Sista ansökningsdag i första urvalet 9 juni.

Till ansökan ska bifogas betyg och personligt brev.

Ansök via

www.kompetenscentrum.nu

Besöksadress:

Sotenäs Symbioscentrum
Hagbergs industrigata 1
456 31 Kungshamn

Kursinnehåll

Höst 17

Livsmedelshygien	100p
Livsmedels och näringskunskap	100p
Måltids och branschkunskap	100p
Matlagning 1	100p
Bageri 1	100p

Vår 18

Service och bemötande	100p
Matlagning 2	200p
Matlagning specialisering	100p
Specialkost	100p

I utbildningen ingår praktik där de teoretiska studierna knyter an till yrkeslivet. Detta ger dig en bra grund för att arbeta inom branschen. Du kan till exempel arbeta inom Restaurang, Hotell och konferens, Storkök, på Fartyg eller inom Livsmedelsindustrin. Du som inte slutfört svenska på grundnivå behöver läsa detta för att slutföra din utbildning.

Utbildningen är kostnadsfri, men du ansvarar själv för kostnader gällande litteratur,

Låter det intressant?

Kontakta studie- och vägledare för mer information, Tel: 0523-66 46 75 eller maila: sara.froberg@sotenas.se

