

VUXENUTBILDNINGEN SOTENÄS SYMBIOSCENTRUM

KOCKUTBILDNING

UTBILDNING TILL KOCK

Kockutbildningen ger dig en bra grund inför kommande arbetsliv och vänder sig till dig som vill arbeta inom restaurangbranschen med tillagning av mat. I utbildningen ingår att lära sig grundläggande teoretiska och praktiska moment kopplat till yrkeslivet som kock. För utbildningen bör du ha ett intresse för matlagning, du är kreativ, noggrann, social och serviceinriktad för att kunna erbjuda gästerna en matupplevelse utöver det vanliga.



UTBILDNINGEN I KORTHET

Utbildningen innehåller teoretiska moment där du får kunskaper om hygien, livsmedel- och näringskunskap samt grunderna i servering, samt service och bemötande. Du får även genom en praktisk undervisning lära dig att komponera och tillaga näringsriktiga, smakfulla och estetiskt tilltalande måltider. I utbildningen finns en bred utgångspunkt med en särskild inriktning mot det maritima och närproducerade råvaror, med koppling till i våra unika kust-och havsmiljö.

I utbildningen ingår även flera veckors praktik där du får lära dig att arbeta i olika kök. Genom praktiken ges du möjlighet att komma i kontakt med potentiella arbetsgivare och medarbetare inom branschen. Efter utbildningen kan du arbeta i restaurang och storkök som köksbiträde, kallskänka, serveringspersonal eller kock. Efter avslutad utbildning ges betyg och intyg.

Kontakta oss eller läs mer på www.sotenas.se

Sara Fröberg

Studie- och yrkesvägledare

Telefon: 0523-664675

sara.froberg@sotenas.se

Daniel Nordström

Verksamhetsutvecklare

Telefon: 0721419021

daniel.nordstrom@sotenas.se

Tommy Pettersson

Rektor

Telefon: 0703939677

tommy.pettersson@sotenas.se

SNABBFAKTA OM UTBILDNINGEN

Utbildningsstart: 2018-01-15

Utbildningstyp: Yrkesutbildning

Utbildningsort: Kungshamn

Förkunskaper: Påbörjat svenska grund

Poäng: 1000 poäng

Utbildningstakt: Heltid,

Schema: 2 dagar teori, 3 dagar praktik

Studiemedel: Ja

ANSÖK TILL UTBILDNINGEN

Sista ansökningsdag 8 december 2017

Ansökan: Via webben www.sotenas.se

Bifoga: Kopia på betyg och/eller intyg

KONTAKTA-/BESÖK OSS

Sotenässymbioscentrum

Hagbergs industrigata 1

456 31 Kungshamn

Telefon: 0523-664675

Hemsida: www.sotenas.se



KURSER I KOCKUTBILDNINGEN

VÅRTERMINEN

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

HÖSTTERMINEN

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



**LYSEKILS
KOMMUN**



**Munkedals
Kommun**