

Ansök senast 12 juni!

Yrkesutbildning Kock-Lärling

Nu har du möjlighet att komma i kontakt med arbetsmarknaden redan under utbildningen!

Efterfrågan på utbildade kockar är stor. Eftersom konkurrensen inom restaurangbranschen är hård och kraven höga är det viktigt att ha genomfört en utbildning inom yrket. Kockar har en bred arbetsmarknad efter slutförd utbildning och kan arbeta på restauranger, i personalmatsalar, förskola och skolbespisningar eller på hotell.



Studieupplägg och arbetsplatsförlagt lärande

Utbildningen är upplagd enligt lärlingskonceptet som innebär att största delen av utbildningen sker på plats hos en arbetsgivare. Under utbildningen finns dina lärare från utbildningen och representanter från kommunerna närvarande och följer upp och stöttar dig som elev och arbetsgivare under hela utbildningen.

3 dagar i veckan är du ute på arbetsplatsen och 2 dagar i veckan inne i skolan och studerar svenska och teori inom yrkesområdet.

Då teori och praktik varvas under hela utbildningen ger det dig både yrkeskunskaper och kunskaper i svenska som är branschriktad. Då utbildningen till stor del är arbetsplatsförlagd kommer du redan från start i kontakt med arbetslivet och arbetsgivare och får en utbildning som är helt anpassad efter branschens behov av kompetens.

Kurslängd

Utbildningstiden är upplagd på 4 terminer (80 veckor) med start 5 september 2022.

Förkunskaper och krav för deltagande

- Utbildningen kräver eget engagemang, motivation och ansvar
- Du ska vara klar med SFI C eller ha motsvarande kunskaper
- Kunna bära arbetskläder som är obligatoriska för arbetet och kunna hantera olika typer av livsmedel.
- Under utbildningen kan oönskade arbetstider förekomma då yrket ibland kräver sena kvällar eller tidiga morgnar, det kan även förekomma helger

Kursinnehåll

Kurs	Kurskod	Poäng
Hygien	HYGHYG0	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Branschkunskap inom restaurang och Livsmedel	MÅTBRC0	100
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100
Mat och dryck i kombination	MACMAT0	100
Matlagning 1	MALMAL01	100
Servering 1	SERSER01	100
Matlagning 2	MALMAL02	200
Matlagning 3	MALMAL03	200
Matlagning 4	MALMAL04	200
Specialkost	MALSPE0	100
Stödjande insatser-yrkessvenska	KGYORI11F	200
Svenska som andra språk SFI/grund		

Ansökan – digitalt

Fagersta kommun: <https://fagersta.alvis.se/login>

Köpings kommun: <https://koping.se/kompetenscenter.html>

Sista ansökningsdag 12 juni!

Utbildningen startar om antalet sökande blir tillräckligt stort.

Kontakt

Camilla Åberg, Utbildningsstrateg

Telefon: 0221-25850, E-post: camilla.berg@koping.se

Carl Boman Linér, Rektor Kompetenscenter Köping

Telefon: 0221-25514, E-post: carl.bomanliner@koping.se

Mattias Pålsson, Rektor Komvux Norra Västmanland

Telefon: 0223-447 32, E-post: mattias.palsson@edu.fagersta.se