



Lärlingsutbildning - Kock 1400 gymnasiepoäng

Nationellt yrkespaket med kurser från Hotell- och restaurangprogrammet

Den här utbildningen passar dig som vill jobba i ett kreativt yrke - att vara kock är att utföra ett hantverk. Det är ett arbete för dig som trivs i en serviceinriktad miljö med högt tempo och varierande arbetsuppgifter! Du får lära dig att hantera alla typer av livsmedel.

Ring Malin Olofsson på tel. 0570-749 346 om du har frågor om utbildningen.

Utbildningsstart: 9 augusti 2021

Studietakt: Heltid 70 veckor

Studieform: Lärlingsutbildning - 70 procent praktiskt arbete

Plats: Teori på Arvika Näringslivscentrum. Praktik i regionen t.ex. i storkök så som skolkök, i lunchrestauranger, à la carte restauranger och på hotell.

Sista ansökningsdag: 15 juni

Behörighetskrav: Svenska/Svenska som andraspråk från grundskola eller grundläggande vuxenutbildning.

Körkort. Intervju tillsammans med företagsrepresentanter i urvalsprocessen. Vid antagning krävs utdrag ur belastningsregister.

Kunskaper i att hantera dator och digitala verktyg.

Kurser som ingår:

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel

Hygien

Livsmedels- och näringskunskap 1

Matlagning 1

Matlagning 2

Matlagning 3

Matlagning 4

Mat och dryck i kombination

Servering 1

Service och bemötande 1

Specialkoster

Har du frågor kring behörighet, ansökan, studieekonomi eller annat? Hör då av dig till studie- och yrkesvägledare genom att maila info.vlc@aanc.se

Lämna din ansökan till oss på Vägledningscentrum eller posta den:
Vägledningscentrum, Box 913, 6719 Arvika

www.aanc.se/kommunal-vuxenutbildning