



Kockutbildning, 1400 gymnasiepoäng

Här är utbildningen för dig som vill ha ett kreativt jobb med måltiden i fokus! Utbildningen ger både teoretiska kunskaper och praktiska färdigheter för att arbeta i restaurang- och storkök.

Efterfrågan på kompetent personal är stor och du har goda chanser att få jobb efter avslutad utbildning.

Utbildningsstart: 16 januari 2023

Studietakt: Heltid 64 veckor

Studieform: Schemalagda närträffar och praktik (APL) på olika arbetsplatser

Plats: Arvika Näringslivscentrum

Sista ansökningsdag: 30 november

Behörighetskrav: Svenska/Svenska som andrspråk motsvarande grundskola/grundläggande vuxenutbildning.

Intervju i urvalsprocessen. Kunskaper i att hantera dator och digitala verktyg.

Utdrag ur belastningsregistret beroende på typ av praktikplats.

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? Vill du göra en ansökan? Hör då av dig till studie- och yrkesvägledare genom att maila **info.vlc@aanc.se**

Lämna din ansökan direkt eller posta den: **Vägledningscentrum, Box 913, 6719 Arvika**

<https://aanc.se/yrkesvux-och-yrkeskurser/>