

Kock

Är du kreativ och intresserad av att laga mat? Tycker du att smak och presentation är viktigt? Då kan kockutbildningen passa dig.

Förkunskapskrav

Godkänt betyg i SFI kurs D eller motsvarande kunskaper samt bedömas ha förutsättningarna att kunna tillgodogöra sig utbildningen.

Utbildningsanordnare

Lernia

Utbildningsform

Dagtid



**Växjö
kommun**

www.vaxjo.se

Kock

Möjliga yrkesinriktningar

Utbildningen inleds med några introduktionskurser som innehåller moment så att du lär känna restaurangbranschen och får grundläggande kunskaper inom hygien, service och olika typer av livsmedel. Efter de första kurserna fortsätter du mot din kockutbildning.

Som kock är en stor del av arbetet att planera och förbereda maten. Vanliga arbetsuppgifter för en kock är att skala, hacka grönsaker men även viss bakning av bröd kan ingå.

En kock kan ansvara för att göra menyer och utifrån menyerna planera för inköp av varor.

Efter utbildningen kommer du bland annat att kunna jobba storkök, hotell eller på restauranger. Det är även möjligt att jobba inom matbutik eller livsmedelsindustrin som kock.

Inom yrket är det vanligt att man jobbar kvällar och helger.

Utbildningens längd

Utbildningen omfattar 1400 poäng. Studietakten är individuell men om du läser heltid, 20 poäng i veckan, tar det cirka 70 veckor att läsa utbildningen.

En orienteringskurs i yrkessvenska kan ingå.

Arbetsplatsförlagt lärande

I utbildningen ingår obligatorisk APL (arbetsplatsförlagt lärande) motsvarande minst 15% av den totala utbildningstiden. Under APL är du på en arbetsplats och följer din handledares arbetstider. APL är obligatoriskt för alla elever. Skolan hjälper dig att hitta en APL-plats.

Passar utbildningen mig?

För att trivas inom kockyrket kan bra förmågor vara att du är serviceinriktad och stresstålig. En stor del av ditt arbete fokuserar på att ge gästerna god service, ett bra bemötande och en bra upplevelse även om det under vissa tider kan komma många gäster samtidigt. Det kan också vara bra om du har en konstnärlig förmåga eftersom maten ska presenteras vackert. Slutligen är samarbetsförmåga en viktig förmåga eftersom arbetet kräver att du har ett bra samarbete med övrig personal i till exempel restaurangen.

Kostnader

Utbildningen är avgiftsfri och berättigar till studiemedel genom CSN. Läs mer på www.csn.se gällande villkor och ansökan för studiemedel.

Vissa kostnader står du själv för. Det gäller bland annat kostnader för ditt studiematerial, eventuella arbetskläder, resor till och från skolan och resor till och från arbetsplatsen när du har ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL).

Ansök här:

<https://open24.ist-asp.com/vaxjo/vux/Vux/Start>