

Vuxenutbildningen Åmål



Kockutbildning

Utbildningen ger grundläggande kunskaper inom restaurang- och storkök. Du som går utbildningen ska ha för avsikt att försörja dig inom branschen.

Innehåll: Du får lära dig allt från grunderna i matlagning till avancerad matlagning för à la carte. Du får goda kunskaper i hygien och ergonomi, livsmedel och näringslära. Dessutom fördjupar vi oss inom dietik och specialkost. Du lär dig också om hur man kombinerar mat och dryck. Du tränar matlagning i restaurangmiljö.

Utbildningen varvar teori och praktisk tillämnning. Arbetsförlagd lärande (APL) ingår om 8 veckor.

Undervisning samt APL kan även vara förlagd till kvällstid. Din praktik kan inriktas mot restaurang eller storkök.

Antal CSN poäng, 1200 gymnasiepoäng under tiden 220822–230625.

Kurser

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p
Hygien.....	100 p
Livsmedel och näringskunskap 1	100 p
Mat och dryck i kombination	100 p
Matlagning 1	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Servering 1	100 p
Service och bemötande	100 p
Specialkost	100 p

Utbildningsstart och plats

22 augusti 2022, Industrigatan 12, Åmål.
10 personer kan antas till utbildningen.

Kostnader

Utbildningen är kostnadsfri men du får själv stå för litteratur, arbetskläder samt eventuella resor till din praktikplats.

Förkunskaper

För att kunna tillgodogöra sig utbildningen tror vi att du behöver ha godkänt betyg i grundläggande svenska/svenska som andraspråk.

Sista ansökningsdag

27 maj 2022 och vi kommer därefter kalla till intervjuer.

Ansökan

Ansökan gör du antingen digitalt på vux.amal.se eller via pappersblankett.

Utbildningen startar under förutsättning att erforderliga beslut fattas



**Vuxen-
utbildningen**