

Kock/kallskänka/ storhushåll

Läringsvux

1500 POÄNG

60 VECKOR

START sep 2019

HELSINGBORG



Ansök redan idag!
Skanna vår QR-kod och läs mer på
www.familjenhelsingborg.se/vuxenutbildning



Kock/kallskänka/storhushåll

Om du tycker om att skapa och har ett stort intresse för mat och smaker passar kockyrket dig. Kockar som jobbar på restauranger eller hotell arbetar ofta med att tillaga flera olika maträtter enligt gästernas beställningar, så kallad à la carte. I storkök, till exempel på sjukhus eller i personalrestauranger, tillagas däremot ofta ett fåtal rätter som görs i stora mängder. Att planera och förbereda maten är en stor del i kockarnas arbete. Det praktiska arbetet i ett kök sker ofta under tidspress, därför är det viktigt att du är stresstålig. Yrket innebär också en del tunga lyft och obekväma arbetstider. Du får utbildning i en bransch som är mycket kreativ, positiv och ger goda framtidsutsikter. Som vuxenlärning är ca 70 % av din utbildning arbets-

platsförlagd (APL). Övrig tid kommer du att vara på Rönnowska skolan för att läsa de teoretiska delarna av utbildningen, lära dig grunderna samt göra alla teoretiska och praktiska prov. Du behöver ett godkänt hälsointyg för att få arbeta med livsmedel och kommer därför att få göra en hälsoundersökning innan du kan börja arbeta i köket. Studierna bedrivs på heltid. Har du redan yrkeskunskap, erfarenhet eller tidigare utbildning inom vårt utbildningsområde? Då kan vi validera och pröva dina kunskaper vilket kan förkorta studietiden. Utbildningen är avgiftsfri men du måste själv bekosta kurslitteraturen och skaffa dig godkända arbets skor.

Utbildningskod: RLXAAN

Kurser

HYGHYG0	Hygien	100
LIVLIV01	Livsmedels- och näringskunskap	100
MÅTBRC0	Branschkunskap inom restaurang & livsmedel.....	100
SEVSEV01	Service och bemötande 1.....	100
MACMAT0	Mat och dryck i kombination.....	100
MALMAL01	Matlagning 1	100
MALMAL02	Matlagning 2	200
MALMAL03	Matlagning 3	200
MALMAL04	Matlagning 4	200
MALSPE0	Specialkost	100
SERSER01	Servering 1	100

Totalt antal poäng 1400

GRNORI11G	Digital kompetens	50
KGYORI11D	Kompetenskartläggning	50

Start

Start:	9 september 2019
Längd:	60 veckor
Sista ansökan:	12 augusti 2019

Utbildningsort

Helsingborg
Rönnowska skolan
Bredgatan 22, Helsingborg

Arbetsplatsförlagd tid

70% av din utbildning är arbetsplatsförlagd.

Förkunskaper

För att du ska ha förutsättning att tillgodogöra dig utbildningen behöver du ha godkänt betyg från grundskolan i svenska/svenska som andraspråk eller motsvarande.

Informationsmöte

OBS! För att kunna bli antagen till utbildningen måste du ha varit på ett informationsmöte. Informationsmötet äger rum på Parapeten, Rönnowska skolans restaurang i norra hamnen, torsdagen den 8 augusti kl 15:00.

Ansökan

Du ansöker via en webbansökan www.helsingborg.se/vuxansokan. Är du folkbokförd i Helsingborg och behöver få kontakt med en studievägledare gå in på www.helsingborg.se/vuxenutbildning.

Om du är folkbokförd i en annan kommun och behöver vägledning, ta då kontakt med komvux i din hemkommun. Du behöver bifoga dina skolbetyg i ansökan.

Denna utbildning erbjuds förutsatt av nödvändiga nationella beslut och tillräckligt antal studerande.

Vill du veta mer? Kontakta:

Ulrika Eriksson, Samordnare
E-post: ulrika.eriksson@helsingborg.se



HELSINGBORG



Rönnowska skolan
Helsingborgs stads skolor