



**STARTAR I  
FEBRUARI 2020  
60 VECKOR  
HELSINGBORG**

*Lärlingsvux*

# Kock - Kallskänka

**- storhushåll**

Kockar som jobbar på restauranger eller hotell arbetar ofta med att tillaga flera olika maträtter enligt gästernas beställning. 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.

## **Aktuella datum**

Start: 3 februari 2020  
Längd: 60 veckor  
Sista ansökan: 13 januari 2020

## **Utbildningsort**

Rönnowska skolan  
Bredgatan 22, Helsingborg

## **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.

Bifoga kopior på dina betyg när du ansöker.

## **Informationsmöte**

För att kunna bli antagen till utbildningen måste du gå på ett obligatoriskt informationsmöte.

Detta äger rum i aulan på Rönnowska skolan, den 8 januari 2020 kl 15:00, ingång I.



HELSINGBORG



# Kock - Kallskänka

## - storhushåll

Det praktiska arbetet i ett kök sker ofta under tidspress, därför är det viktigt att du är stresstålig. Som kock har du kontakt med många människor, därför är det viktigt att vara serviceinriktad och bra på att kommunicera. Du behöver även vara bra på att ta ansvar och på att planera. Yrket innebär också en del tunga lyft och obekväma arbetstider.

Som vuxenlärling är ca 70% av din utbildning arbetsplatsförlagd (APL). Övrig tid kommer du vara på Rönnowska skolan för att läsa de teoretiska delarna av utbildningen, lära dig grunder samt göra alla teoretiska och praktiska prov.

### Kursinfo

Utbildningen är på heltid och du kan ha rätt till studiestöd från CSN.

Utbildningen är avgiftsfri men du får själv bekosta kurslitteratur och skaffa dig godkända arbetsskor. Du behöver ett godkänt hälsointyg för att få arbeta med livsmedel och kommer därför få göra en hälsoundersökning innan du kan få påbörja det praktiska arbetet.

| Kurskod  | Kursnamn   | Poäng |
|----------|--|-------|
| LIVLIV01 | Livsmedels och näringskunskap .                    | 100   |
| HYGHYG0  | Hygienkunskap.....                                 | 100   |
| MÅTBRC0  | Branschkunskap inom restaurang och livsmedel ..... | 100   |
| SEVSEV01 | Service och bemötande .....                        | 100   |
| MACMAT0  | Mat och dryck i kombination.....                   | 100   |
| MATMAT01 | Matlagning 1.....                                  | 100   |
| MATMAT02 | Matlagning 2.....                                  | 200   |
| MATMAT03 | Matlagning 3.....                                  | 200   |
| MATMAT04 | Matlagning 4.....                                  | 200   |
| MALSPE0  | Specialkoster.....                                 | 100   |
| SERSER01 | Servering.....                                     | 100   |

**Totalt..... 1400**

GRNORI11G Digital kompetens..... 50  
KGYORI11D Kompetenskartläggning ..... 50

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

### Vill du veta mer? Kontakta:

Ulrika Eriksson, samordnare  
ulrika.erikssont@helsingborg.se

### Arbetsplatsförlagd tid (APL) - Praktik

70% av utbildningen är arbetsplatsförlagd (APL). Då följer du en handledares arbetstider.

APL ger dig erfarenheter och kontakter som du kan ha nytta av när du söker jobb.

### Ansökan

Du ansöker via webbansökan  
[helsingborg.se/vuxansokan](https://helsingborg.se/vuxansokan)

Du ska **bifoga kopior på alla** dina tidigare betyg.

Är du folkbokförd i Helsingborgs kommun och vill få kontakt med en studie- och yrkesvägledare gå in på [helsingborg.se/vuxenutbildning](https://helsingborg.se/vuxenutbildning).

Är du folkbokförd i en annan kommun och behöver vägledning, ta kontakt med vuxenutbildningen i din hemkommun.

I mån av ledig plats tar vi emot ansökningar även efter att ansökningstiden gått ut.



HELSINGBORG