



**STARTAR I
SEP 2020
56 VECKOR
HELSINGBORG**

Lärlingsvux

À la carte kock

Kockar som jobbar på restauranger eller hotell arbetar ofta med att tillaga flera olika maträtter enligt gästernas beställning, så kallad à la carte. Att planera och förbereda maten är en stor del i kockarnas arbete. Du får utbildning i en bransch som är mycket kreativ, positiv och ger goda framtidsutsikter.

Aktuella datum

Start: 7 september 2020
Längd: 56 veckor
Sista ansökan: 9 augusti 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 11 augusti kl 15:00, ingång I.



HELSINGBORG



À la carte kock

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
MÄTBRC0	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
SERSER01	Servering 1.....	100

Totalt..... 1300

GRNORI11G	Digital kompetens.....	50
GRNORI11F	Yrkessvenska.....	50

Validering

Har du redan yrkeskunskap, erfarenhet eller tidigare utbildning inom detta utbildningsområde? Då kan vi validera och pröva dina kunskaper. Det betyder att du inte behöver läsa om det du redan kan och att du snabbare kan bli klar med din utbildning.

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

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.

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.

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

Vill du veta mer? Kontakta:

Ulrika Eriksson, samordnare
ulrika.eriksson@helsingborg.se
Studie- och yrkesvägledningen
syv.amf@helsingborg.se
Antagningen: vux.antaget@helsingborg.se



HELSINGBORG