



**Start:**  
**5 feb 2024**

**40 veckor**

**Ansök senast:**  
**16 jan 2024**

# Kockutbildning, grund

Vill du arbeta inom restaurangbranschen? Vi erbjuder en grundläggande utbildning som ger de bästa förutsättningarna för att arbeta i ett professionellt kök eller matsal. Praktiken utgör 65% av utbildningstiden och den gör du på restaurang eller annan verksamhet som serverar mat. För att du ska trivas i denna bransch och bli kunnig inom kök och matsal behöver du vara bra på att samarbeta, trivas med ett högt tempo, vara kreativ och gilla att ge god service för att få nöjda gäster.

**Som utbildad kock är du extremt eftertraktad på arbetsmarknaden.**

**Start:** 5 februari 2024

**Sista ansökan:** 16 januari 2024

**Längd:** 40 veckor

## Utbildare och ort

Akademi Båstad Vuxenutbildning

## Ansökan

Du söker tillsammans med studie- och yrkesvägledare (SYV) i din hemkommun.

## Förkunskaper

Avslutat kurs i SFI D. Med lägst betyg godkänt.

**Kursinfo** Utbildningen är på heltid och du kan ha rätt till studiestöd från CSN. Utbildningen är kostnadsfri, men du ansvarar själv för resor till och från praktikplats och skola.

*\*Utbildningen startar under förutsättningar att det finns tillräckligt många sökande och framtida politiska beslut.*

För mer info: tel 0431-772 04, [anna-karin.smedlund@akademi.bastad.se](mailto:anna-karin.smedlund@akademi.bastad.se)  
[akademi.bastad.se](http://akademi.bastad.se)

AKADEMI  
BÅSTAD  
VUXENUTBILDNING

# Utbildningens innehåll

Vi börjar med fyra veckors introduktion där du får kunskap som du behöver inför din praktik. Vi gör också studiebesök och lär känna några av de restauranger där du kan få göra din praktik på och som vi har ett samarbete med. Du kommer också att få lära dig studieteknik, datakunskap och bli insatt i vår lärplattform. 35% av utbildningen är teoretisk och resterande 65% är förlagd på praktikplats. Varje elev matchas till en arbetsplats och en handledare. Du har i slutet av utbildningen möjlighet att välja att fördjupa dina kunskaper inom kök eller servering. Efter godkänd utbildning finns mycket goda möjligheter till en anställning på din praktikplats eller inom branschen i övrigt.



## Du kommer att:

- Få grundläggande branschkunskap
- Få goda grundkunskaper i att tillaga varma och kalla rätter.
- Få kunskaper inom livsmedelshygien
  - Få kunskaper om specialkost
  - Få kunskaper om råvaror och olika livsmedel



### Kurser

Hygien, HYGHYG0	100 p
Måltid- och branschkunskap, MÅTBRC0	100 p
Livsmedels- och näringskunskap, LIVLIV01	100 p
Matlagning 1, MALMAL01	100 p
Matlagning 2, MALMAL02	200 p
Matlagning 3, MALMAL03	200 p
Matlagning 4, MALMAL04	200 p

**Totalt** 1000 p