



Foto: Pixabay

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL - KOCK

Utbildning till kock passar dig som vill arbeta med människor, gillar att vara i ständig rörelse och som har en kreativ sida. Efter avslutad utbildning har du nästan garanterat jobb var som helst i världen och du kommer vara starkt efterfrågad på arbetsmarknaden.

UTBILDNINGSAKTA

En allsidig utbildning för dig som vill arbeta inom alla typer av kök. Du får kunskap inom maskin- och verktygshantering samt lära dig att handskas med olika råvaror på ett professionellt sätt. Du får även skapa menyer och drycker ur fantasin och hitta nya oemotståndliga smaker.

UTBILDNINGSLÄNGD

56-75 v. Individuell studieplanering tillämpas. Utbildningen bedrivs på heltid och har inga lov.

UTBILDNINGSORT

Luleå

ANORDNARE

A-star

FÖRKUNSKAPER

Avslutad svensk grundskola eller motsvarande förkunskaper:

ANSÖKAN

När det finns en planerad start används webbansökan på www.pitea.se/vux

FINANSIERING

Utbildningen är berättigad till studiemedel, ansök via Centrala studiestödsnämnden (CSN). Kurslitteratur betalas av eleven.

KURSIKNEHÅLL

Utbildningen omfattar 1500p.

Kursinnehåll för de olika inriktningarna, se webben.

Hygien HYGHYGO 100 p

Livsmedels- och näringskunskap 1 LIVLIVO1 100 p

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel MÅTBRCO 100 p

Service och bemötande 1 SEVSEVO1 100 p

Mat och dryck i kombination MACMATO 100 p

Matlagning 1 MALMALO1 100 p

Servering 1 SERSERO1 100 p

Matlagning 2 MALMALO2 200 p

Matlagning 3 MALMALO3 200 p

Matlagning 4 MALMALO4 200 p

Specialkoster MALSPEO 100 p

Gymnasiearbete (valfri) GYARRL 100 p

FÖR MER INFORMATION ELLER ANSÖKAN:

0911-69 60 00

www.pitea.se/vux

vuxenutbildningen@pitea.se

Facebook: [vux@pitea.se](https://www.facebook.com/vux@pitea.se)



Piteå kommun