

Kock

SFI i kombination med Kock - Klassrum



110 veckor, 5 terminer

1600 poäng

I utbildningen ingår SFI eller SAS

Restaurangbranschen har blivit en stor aktör på arbetsmarknaden och efterfrågan på utbildade kockar är enorm. Utbildningen är till för dig som vill lära dig kockyrket genom praktiskt arbete men som inte har tillräckliga kunskaper i svenska. Under utbildningen kommer du bland annat lära dig delar av yrket på en restaurang eller ett storkök och du läser yrketeori och yrkessvenska i skolan. Samtidigt som du lär dig yrket läser du också SFI eller svenska som andra språk. Du studerar på heltid och utbildningen ger dig stora möjligheter att få ett jobb efter studierna. Eftersom konkurrensen inom restaurangbranschen är hård och kraven höga är det mycket lättare att få en anställning om du har genomfört en yrkesutbildning. Genom att läsa yrkessvenska under hela utbildningen får du också ökade språkkunskaper som underlättar ditt arbete, och dina möjligheter att utvecklas inom branschen blir större.

Kursplan

Poäng

		Poäng
HYGHYG0	Hygienkunskap	100
KGYORIL1F	Orienteringskurs Yrkessvenska	50
MALMAL01	Matlagning 1	100
KGYORIL1F	Orienteringskurs Yrkessvenska	50
KGYORIL1F	Orienteringskurs Yrkessvenska	50
LIVLIV01	Livsmedels- och näringskunskap	100
MALMAL02	Matlagning 2	200
MALMAL03	Matlagning 3	200
MÅTBRC0	Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
KGYORIL1F	Orienteringskurs Yrkessvenska	50
MALMAL04	Matlagning 4	200
SEVSEV01	Service & Bemötande	100
SERSER01	Servering 1	100
MACMAT0	Mat och Dryck i kombination	100
MALSPE0	Specialkoster	100