

# KOCKLÄRLING

## LÄRLINGSFORM



En utbildning för dig som gillar att jobba kreativt, har en förmåga att kombinera smaker och trivs i ett högt tempo. Genom din lärlingsplats får du chansen att utvecklas direkt i köket, sida vid sida med erfarna kockar.

**50 veckor**

**Heltidsstudier**

**Minst 70% APL**



Utbildningen  
är CSN-berättigad

# KOCKLÄRLING

## LÄRLINGSFORM



### Vad innebär jobbet som kock?

Att arbeta som kock är både kreativt och praktiskt. Du får skapa smakupplevelser, arbeta med händerna och vara en viktig del av ett team som gör skillnad varje dag. För att trivas i rollen som kock är det bra om du:

- Gilla att arbeta kreativt, med förmåga att kombinera smaker och presentera mat på ett tilltalande sätt.
- Kan smaka på all mat. Detta för att kunna utveckla och även kvalitetssäkra dina rätter.
- Tycka om att arbeta i team, eftersom samarbete är viktigt.
- Ha ordning och reda för att kunna planera arbetet effektivt.
- Kunna göra flera saker samtidigt.
- Vara stresstålig och kunna arbeta effektivt även under tidspress.

### Upplägg lärlingsutbildning

Utbildningen är företagsförlagd, där du är lärling på en eller flera arbetsplatser under största delen av utbildningen. Minst 70 % av din studietid kommer vara på ett företag.

Du inleder din utbildning med en sammanhållen period i skolan för att få introduktion i yrkets grunder. På lärlingsplatsen följer du den ordinarie verksamheten och ingår i arbetslaget.

Vi samarbetar med lokala krögare under hela utbildningen. Inte bara lärlingsplatser, utan även olika branschaktiviteter som studiebesök, branschträffar och gästföreläsningar. Du, din handledare och yrkesläraren har regelbundna trepartssamtal där ditt lärande följs upp och utvecklas. Under sommaruppehållet finns goda möjligheter till anställning på din lärlingsplats.

### Rekommenderade förkunskaper

Du behöver visa att du har förutsättningar att klara utbildningen. Det gör du genom en intervju och ett praktiskt test.

### Intervju och praktiskt test

När du har ansökt får du e-post med information om tid och plats för intervju och praktiskt test.

### Studie- och yrkesvägledning

Kontakta studie- och yrkesvägledare för vägledning och information inför studie- och yrkesval.

Telefon 0522-69 61 90

E-post: [syv-vux@uddevalla.se](mailto:syv-vux@uddevalla.se)

Scanna QR-koden för att boka tid.



*"Att kunna dela med sig av vår erfarenhet och kunskap till en annan människa leder till framgång för branschen."*

Fredric Andersson, kökschef och ägare  
Restaurang Kärranäs

Läs mer om utbildningen och gör din ansökan på vår hemsida  
[www.uddevallavuxenutbildning.se](http://www.uddevallavuxenutbildning.se)