

# KOCKLÄRLING



En utbildning för dig som vill arbeta som restaurangkock.

Start augusti 2024

Heltidsstudier

60 veckor

# KOCKLÄRLING



## Utbildningstid

Augusti 2024 - December 2025. Se hemsidan för exakta starttider.

## Studietakt

Heltidsstudier, 60 veckor

## Behörighetkrav

Alla sökande behöver visa att de har förutsättningar att tillgodogöra sig utbildningen. Bedömning av behörighet kommer att ske genom intervju och praktiska prov. Dessa genomförs under maj-juni, både dag och kvällstid. Kallelse med information kring prov och intervju kommer att skickas ut till dig som sökt utbildningen.

## Arbetsplatsförlagt lärande

I utbildningen varvas teoretiska studier med arbetsplatsförlagt lärande ute på ett företag. Eftersom företagen kan finnas på orter utanför Uddevalla måste du som söker vara beredd att pendla dit. Arbetstiderna under din APL följer arbetsplatsens tider. Oregelbunden arbetstid, kvälls- och helgtjänstgöring kan förekomma.

## Kostnader

Du bekostar själv dina böcker, arbetskläder, kostnader för råvaror och ev. resor till och från din APL-plats.

## Arbetskläder

Livsmedelslagen kräver att du som arbetar med livsmedel är klädd på ett yrkesmässigt sätt. Detta gäller både matlagning och produktion. Under din lärlingstid följer du arbetsplatsens regler och rutiner kring arbetskläder. I skolans kök ska du vara klädd enligt följande:

- Kockrock
- Kockbyxor, svarta eller pepitarutiga. (Jeans eller joggingbyxor är inte tillåtna.)
- Huvudbonad. Svart eller vit keps, sotarmössa eller liknande utan tryck.
- Eventuellt förkläde, svart eller vitt, med eller utan bröstlapp, utan tryck
- Skor. Halksäkra med hel tå, ex. mjuka träskor

Vi vill att du har kläderna till kursstart.

## Övrig information

- Du måste kunna smaka på all mat!
- När du arbetar med livsmedel är det inte tillåtet med någon form av piercing.
- Har du varit utanför Norden de senaste 6 månaderna och har symtom från mage-tarm måste du lämna salmonellaprov för att få vara i köken. Ta kontakt med din vårdcentral!

## Kursinnehåll

Kurs	Kurskod	Poäng
Hygien	HYGHYGO	100
Matlagning 1	MALMAL01	100
Matlagning 2	MALMAL02	200
Matlagning 3	MALMAL03	200
Matlagning 4	MALMAL04	200
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100
Specialkoster	MALSPEO	100
Livsmedel och - näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Servering 1	SERSER01	100
Mat och dryck i kombination	MACMATO	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRCO	100
<b>Totalt antal gymnasiepoäng</b>		<b>1400</b>

## Studiemedel

Utbildningen berättigar till studiemedel. Se information på [www.csn.se](http://www.csn.se).

## Studie- och yrkesvägledning

Kontakta studie- och yrkesvägledare för vägledning och information inför studie- och yrkesval. Telefon 0522-69 61 90 eller [syv-vux@uddevalla.se](mailto:syv-vux@uddevalla.se)

## För ytterligare information

Läs mer information och gör din ansökan på hemsidan. [www.uddevallavuxenutbildning.se](http://www.uddevallavuxenutbildning.se)

## Ansökan

**Ansökan är öppen 1 april - 31 maj**

1 juni öppnas ansökan åter för reservantagning.

Är du folkbokförd i en annan kommun än Uddevalla skickar du ansökan till din hemkommun. Tänk på att ta kontakt med studie- och yrkesvägledare i hemkommunen för att göra en individuell studieplan och få ett beslut om att få studera i Uddevalla.