



Livsmedel och restaurang - lärling

Astar

Utbildare:	Astar
Kursstart:	Kontinuerligt
Kurstid:	Individuell
Ansökningsdag:	Löpande
Ansökan:	Skicka in en digital ansökan via www.vaxjo.se/vuxenutbildning
Förkunskaper:	Grundläggande svenska eller motsvarande.

En allsidig utbildning för dig som vill arbeta inom alla typer av kök och vill kunna jobba var som helst i världen.

Under utbildningen lär du dig både teoretiska och praktiska moment som innehåller olika matlagningsmetoder och vackra uppläggningar.

Du får också kunskap inom maskin- och verktygshantering samt lära dig att handskas med olika råvaror på ett professionellt sätt.

Yrket är för dig som kan jobba i ständig rörelse, samarbeta med andra och har en kreativ sida. Du får även skapa menyer ur fantasin och hitta nya oemotståndliga smaker. Som utbildad kock har du nästan garanterat jobb var du än vill leva.

Utbildningen är en lärlingsutbildning där minst 70 procent av den totala studietiden genomförs på arbetsplatsen.

Utbildningsanordnaren ansvarar för lärlingsplats och uppföljning tillsammans med din handledare på arbetsplatsen.

För mer information, se

www.astar.se

Växjöloftet

Vuxenutbildning, studie- och yrkesvägledare

Kontaktcenter, telefon: 0470-410 00 • E-post: studievagledning@vaxjo.se

Kurser som kan ingå i den individuella studieplanen

KURS	KURSKOD	POÄNG
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel		100
Hygien		100
Livsmedels och näringskunskap		100
Service och bemötande		100
Matlagning 1		100
Matlagning 2		200
Matlagning 3		200
Matlagning 4		200
Specialkoster		100
Mat och dryck i kombination		100