



# Restaurangutbildning-bas

## Lernia

Utbildare:	Lernia
Kursstart:	Kontinuerliga starter
Kurstid:	Individuell
Ansökan:	Skicka in en digital ansökan via <a href="http://www.vaxjo.se/vuxenutbildning">www.vaxjo.se/vuxenutbildning</a>
Förkunskaper:	Betyg på Sfi kurs B och studerande på Sfi kurs C upp till svenska grund/svenska som andraspråk grund.

Är du intresserad av att arbeta inom restaurangbranschen men är osäker på vilken utbildning du vill läsa? Då kan basutbildningen inom restaurang vara något för dig.

På utbildningen varvar du teoretiska studier med praktiska moment ute i köket. Du kommer bland annat att lära dig hur du komponerar matsedlar och recept och du får även kunskap i grundläggande matlagningskunskaper samt hur du möter kunder på ett yrkesmässigt sätt

Efter avslutad utbildning kommer du att ha en utbildning som gör att du kan söka jobb som till exempel måltidsbiträde, arbeta på lunchrestauranger eller snabbmatsrestauranger. Du kan även välja att fortsätta studera till kock, bagare/konditor eller inom servering.

Svenska språket är väl integrerat i dina yrkesstudier vilket innebär att du får öva på dina kunskaper i svenska kopplade till branschen.

**För mer information, se**  
[www.lernia.se](http://www.lernia.se)

**Växjöloftet**  
**Vuxenutbildning, studie- och yrkesvägledare**  
Kontaktcenter, telefon: 0470-410 00 • E-post: [studievagledning@vaxjo.se](mailto:studievagledning@vaxjo.se)

**Kurser som ingår i baspaketet (kurserna ingår även i utbildningarna inom kock – storhushåll, kock – restaurang, servering samt bagare/konditor)**

<b>KURS</b>	<b>POÄNG</b>
Hygien	100 poäng
Livsmedel och näringskunskap	100 poäng
Service och bemötande	100 poäng
Matlagning 1	100 poäng

Kurs i yrkessvenska kan också ingå