

Kokk

Etter fullført opplæring kan du selvstendig planlegge, organisere og gjennomføre produksjonen på en ernæringsriktig, økonomisk og hygienisk måte innenfor så vel private som offentlige restauranter, storkusholdninger og ute i villmarken. Opplæringen gir kompetanse som kokk med spesialisering på vilt og matlaging utendørs.

Innhold

- Produksjon innenfor restaurant, storkjøkken, kaldkjøkken
- Produksjonsteknikk
- Anvendelse av ernærings- og næringsmiddelkunnskap
- Servicekunnskap og salgsteknikk
- Fagtermer på fransk
- Hygiene/ergonomi
- Praktisk datakunnskap
- Studiebesøk
- Opplæring i bedrift

Lengde

Individuell opplæringstid. Normert tid er opptil 40 uker, avhengig av forkunnskap.

Opptakskrav

Opplæring spesialisert på restaurant og storkjøkken eller tilsvarende kunnskap, helsekontroll i henhold til gjeldende næringsmiddelovgivning.

Annet

Opplæringen bedrives i et virkelig miljø på vår egen restaurant "Nordlys" samt til dels ute i naturen. De teoretiske delene integreres med de praktiske momentene.

Opplæringssted

Övertorneå (Skolvägen 12)

Opplæringsstart

Kontinuerlig opptak. Ønsker du ytterligere informasjon, kan du kontakte NAVs norske representant ved Utdanning Nord på telefonnummer: +47 783 89379 eller +46 927 75153. E-postadresse: nav.finnmark.utdanning.nord@nav.no

Kontaktpersoner

Sven Uusitalo og Cecilia Säynäjäkangas

Tlf. +46 927 75141

e-postadresse: fornavn.etternavn@utbnord.se

