

Restaurang och storkök, grundutbildning

Utbildningen ger dig kunskaper att tillaga varma och kalla maträtter, hantera och förbereda livsmedel. Utbildningen ger kompetens som biträdande kock eller ekonomibiträde.

Innehåll

- Matlagningskunskap
- Produktion kök/kallskänk
- Vegetarisk- och specialmatlagning
- Närings- och livsmedelskunskap
- Serveringskunskap
- Servicekvalité
- Miljöansvar
- Produktionsekonomi
- Hygien
- Ergonomi
- Företagsförlagd utbildning

Längd

Individuell utbildningstid, rikttid upp till 47 veckor beroende av förkunskaper.

Antagningskrav

Deltagarna skall vara serviceinriktade.

Övrigt

Det finns möjlighet vidareutbilda sig till kock eller kombinera utbildningen med annan utbildning inom området.

Utbildningsort

Övertorneå (Skolvägen 12)

Utbildningsstart

Kontinuerlig antagning, se på arbetsförmedlingens hemsida (www.arbetsformedlingen.se) och där *Arbetsförmedlingens utbildningar*

Kontaktpersoner

Arja Fagervall, Aija Nilsen och Raija Peuravaara

tel. +46 927 75141

e-post: fornamn.efternamn@utbnord.se

