

Restaurang och storkök, kockutbildning

Efter genomgången utbildning kan du självständigt planera, organisera och genomföra produktionen på ett näringsriktigt, ekonomiskt och hygieniskt sätt inom såväl privata som offentliga restauranger, storhushåll och ute i vildmark. Utbildningen ger kompetens som kock med specialinriktning mot vilt- och fältmatlagning.

Innehåll

- Produktion inom restaurang, storkök, kallkök
- Produktionsteknik
- Tillämpning av närings- och livsmedelskunskap
- Servicekunskap och säljteknik
- Facktermer på franska
- Hygien/ergonomi
- Praktisk datakunskap
- Studiebesök
- Företagsförlagd utbildning

Längd

Individuell utbildningstid, riktigtid upp till 40 veckor beroende av förkunskaper.

Antagningskrav

Utbildning med inriktning mot restaurang och storkök eller motsvarande kunskaper, hälsokontroll enligt gällande livsmedelslagstiftning.

Övrigt

Utbildningen bedrivs i en verklig miljö på vår egen restaurang "Nordlys" samt en del ute i naturen. De teoretiska delarna integreras med de praktiska momenten.

Utbildningsort

Övertorneå (Skolvägen 12)

Utbildningsstart

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

Kontaktpersoner

Sven Uusitalo och Cecilia Säynäjäkangas

tel. +46 927 751 41, 751 42

e-post: fornamn.efternamn@utbnord.se

