



Sydöstra Skånes Yrkesvux

Sydöstra Skånes yrkesvuxenutbildning

är ett samarbete mellan Simrishamns
Sjöbo, Skurup, Tomelilla och Ystad
kommuner för tillväxt i sydöstra Skåne

2020

VUXLÄRLING RL KÖKSBITRÄDE/KOCK

Kockar arbetar med att laga mat på till exempel restauranger eller i storkök. Arbetet innehåller både planering och förberedelser, men är också ett kreativt arbete.

Smaker ska kombineras och maten presenteras på ett tilltalande sätt. Hygien och kunskap om de råvaror som används är viktigt.

I perioder kan det vara högt tempo i köket och det är bra att trivas även när det är mycket att göra.

Behörighet

Grundläggande svenska/svenska som andra språk eller motsvarande

Urval

De som har kort tidigare utbildning och en svag ställning på arbetsmarknaden prioriteras.

Kurser

Orienteringskurs för lärling, 100p

Matlagning 1, 100p

Matlagning 2, 200p

Hygien, 100p

Livsmedels och näringskunskap, 100p

Special kosten, 100p

Påbyggnad Kock

Matlagning 3, 200p

Matlagning 4, 200p

Kurserna fastställs slutligen av utbildningsanordnaren i samråd med lärlingsplatsen.

Praktik

Minst 70% av utbildningen genomförs på en arbetsplats

Validering

Om du har kunskaper och kompetens inom yrket sedan tidigare validerar vi dem och utbildningstiden kan förkortas



Sydöstra Skånes Yrkesvux

Sydöstra Skånes yrkesvuxenutbildning

är ett samarbete mellan Simrishamns
Sjöbo, Skurup, Tomelilla och Ystad
kommuner för tillväxt i sydöstra Skåne

2020

Utbildningens längd

Ca 8-13 mån

Utbildningsanordnare och utbildningsort

Sydöstra Skånes Yrkesvux via vuxenutbildningen på Sjöbo utbildningscentrum

Ansökan och antagning

Ansökan mellan 20 januari - 30 april och 1 september – 15 december

Lärlingsplatsen och handledaren skall slutligen godkännas av utbildningsanordnaren och avtal tecknas mellan parterna.

Ansökan skickas till

Vuxenutbildningen i din hemkommun

Kursstart

Löpande

Studiemedel

Utbildningen är CSN berättigad

Information

Per Hagelin

studie- och yrkesvägledare

per.hagelin@sjobo.se

0416-270 43