



Storkökskock / Restaurangkock

Yrkesexamen inom matservice

Är du intresserad av ett självständigt och omväxlande arbete i en bransch där det är lätt att få jobb? Avlägg en yrkesexamen inom matservice!

Var och hur?

Kockar arbetar med matlagnings- och kundbetjäningssuppgifter yrkeskunnigt, självständigt och effektivt. Som kock är du samarbetsvillig, flexibel och professionell i ditt bemötande av kunderna. Du jobbar i köket på t.ex. matrestauranger, festserviceföretag, passagerarfartyg. I daghem och skolor, i hälso- och sjukvårdslokaler, hotell etc.

Utbildningen ordnas i samarbete med arbetslivet och förverkligas i olika lärmiljöer (på arbetsplatsen, när- och distansstudier).

Utbildningen är individuell och planeras på basen av dina behov, tidigare kunskaper och erfarenheter.

Läs mer och sök här: www.yrkesakademin.fi/restaurangkock

Utbildningen passar även dig med annat modersmål än svenska. Du kallas till språktest före antagning och kravet är språknivå A2.1/ A2.2

Följande examensdelar ingår i utbildningen:

- Matlagning i storhushåll
- Matlagning i restaurangkök.

Du kan välja av följande valbara examensdelar:

- Tillredning av specialdietmåltider
- Tillredning av vegetariska maträtter
- Tillredning av maträtter som serveras kalla
- Matlagning med olika produktionsmetoder
- Matlagning vid beställningsservice.

Mera information

Carola Sjödahl

carola.sjodahl@yrkesakademin.fi

050 338 86 86