



Kock / Servitör

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen

Är du intresserad av ett självständigt och omväxlande arbete i en bransch där det är lätt att få jobb? Avlägg en Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen!

Var och hur?

Kockar arbetar med matlagnings- och kundbetjäningssuppgifter flexibelt, självständigt och effektivt. Servitörer arbetar med enklare matlagningsuppgifter och kundbetjäningssuppgifter flexibelt, självständigt och effektivt. Till arbetsuppgifterna hör att planera, tillverka och sälja produkter och tjänster. Du har också kännedom om egenkontroll och bestämmelser vid alkoholutskänkning.

Du arbetar i olika typer av kosthåll, till exempel inom offentliga sektorn i skolor, daghem eller vårdinrättningar, inom privata sektorn i personalrestauranger, a la carte- eller lunchrestauranger eller på passagerarfartyg.

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/kock eller

www.yrkesakademin.fi/servitor

Obligatoriska examensdelar, 20 kp

- Att arbeta inom restaurangverksamhet, 20 kp

Kompetensområdet för kundservice, 65 kp

- Kundservice och försäljning, 25 kp
- Servering av mat i portioner och av drycker, 40 kp

Kompetensområdet för matservice, 65 kp

- Tillredning av lunchrätter, 40 kp
- Tillredning av mat i portioner, 25 kp

Valbara examensdelar, 60 kp

- À la carte-matlagning, 30 kp
- À la carte-servering, 30 kp
- Försäljning och servering av drycker, 25 kp
- Caféservice, 10 kp
- Gatu- och snabbmatsservice, 10 kp
- Fartygsekonomi, 20 kp
- Användning av naturprodukter inom restaurangverksamheten, 15 kp
- Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 kp
- Produktifiering av restaurangverksamhet, 20 kp
- Matproduktion i storkök, 25 kp
- Användning av 3D-teknik inom restaurangverksamheten, 20 kp
- Tillredning av beställnings- och festmat, 25 kp
- Beställnings- och festservering, 25 kp
- Arbete vid betjäningssdisk i en detaljhandel, 15 kp
- Arbete som kräver spetskompetens, 15 kp
- Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter, 5 kp
- Arbeta i ett företag, 15 kp
- Planering av företagsverksamhet, 15 kp

Mera information

Anna Gripenberg

anna.gripenberg@yrkesakademin.fi

050-516 68 39

Johanna Ilvoranta

johanna.ilvoranta@yrkesakademin.fi

0447503221