



Kock sp

GRUNDEXAMEN / DELAR AV GRUNDEXAMEN / BETYG INOM RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

Studerar du till kock, får du lära dig grunderna i matlagning, servering samt rutiner, som du behöver i köksarbete. Du förbereder och tillreder maträtter och bakverk enligt instruktioner och recept. Du får lära dig ställa i ordning kund- och arbetsutrymmen. Vi använder maskiner och utrustning, som hör ihop med olika arbetsuppgifter och kundservice. Du får också studera bland annat modersmål, matematik, språk och kunnande om samhälle och arbetsliv.

På matservice-kock jobbar alla enligt egen förmåga och du får sådana utmaningar, som passar dig. Utbildningen är övervägande praktisk och du kan studera på den nivå, som är den rätta för just dig. Målen är yrkeskunskap, personlig mognad och sund självkänsla. Vi tränar på att jobba självständigt och tillsammans med andra i en liten grupp.

Studierna består av 180 kompetenspoäng av vilka en del genomförs i form av utbildningsavtal på olika arbetsplatser. Perioderna av utbildningsavtal gör du i huvudsak på din egen hemort. Behöver du elevhemsplats under studietiden hjälper vi till.

Du avlägger grundexamen, delar av grundexamen eller får betyg inom restaurang- och cateringbranschen.

Efter studierna

Efter att du är klar med dina studier, kan du arbeta inom köksbranschen, i enklare köks- och serveringsuppgifter. Utbildningsgarantin betyder att vi tillsammans skräddarsyr din framtid med arbete, boende och fritid efter utbildningen.

INTRESSE FÖR KUNDSERVICE

Lähellä Deli är en café-lunchrestaurang med försäljning av ekologiska produkter och egen smaklig och närproducerad mat. Studerande från Optima är till stor hjälp i återkommande rutinuppgifter som t.ex. diskning, kaffekokning, hantering av varor och servering. Vi uppskattar nyfikenhet att lära sig och intresse för kundservice hos våra arbetstagare."

PÄIVI LEVEELAHTI

*Kahvilapäällikkö
Lähellä Deli, Grankulla*

