



Kock

Kock

GRUNDEXAMEN INOM RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

En bra kock tycker om att laga mat och experimentera med nya råvaror, har känsla för mattrender samt gillar att jobba i högt tempo. Om du har allergier, bör du tänka på att du som kock hanterar olika livsmedel och rengöringsmedel.

Ifall du väljer att utbilda dig till kock, får du lära dig att tillreda välsmakande, näringsrik och hälsosam mat - även specialdieter. Under utbildningen lär du dig att arbeta ekonomiskt och ansvarsfullt enligt kraven på hygien. Även om studierna mest kretsar kring mat och matlagning, jobbar vi också en del med kundbetjäning.

Examen ger dig kompetens att jobba i alla typer av kök. Utbildningen för kockar sker främst dagtid, men kan ibland ske under kvällar och helger. Din praktik kan du även göra utomlands.

Du kan avlägga denna examen flexibelt både vid Optima och som läroavtal i arbetslivet.

Rekommenderad språknivå A2.2

Efter examen kan du bl.a.

- jobba på restaurang, i storkök, snabbmatsrestauranger, arbetsplatsrestaurang och café
- starta eget, t.ex. cateringföretag
- avlägga yrkesexamen, specialyrkesexamen eller studera vid t.ex. yrkeshögskola eller universitet.



HELA VÄRLDEN SOM ARBETSPLATS

Om du väljer att jobba inom restaurangbranschen har du hela världen som arbetsplats. Ta hand om alla kontakter under resans gång och möjligheterna är oändliga!

TOMMY JULIN

*Hovmästare, Restaurang AG
Stockholm*

