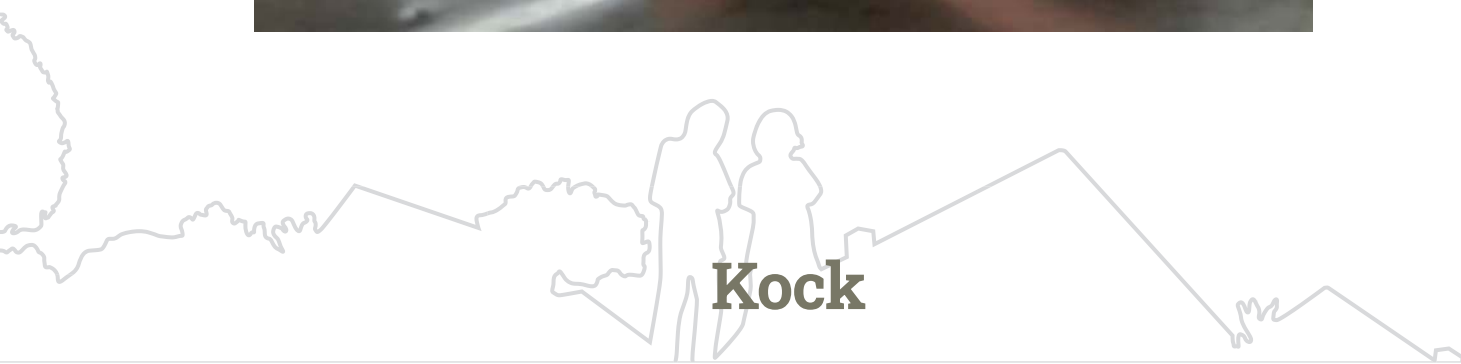




Kock

Kock

GRUNDEXAMEN INOM RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

En bra kock tycker om att laga mat och experimentera med nya råvaror, har känsla för matrenderer samt gillar att jobba i högt tempo med varierande arbetsuppgifter. Kreativitet är en viktig egenskap och gillar du kundbetjäning och att jobba med människor är det ett stort plus.

Ifall du väljer att utbilda dig till kock, får du lära dig att tillreda varierande och välsmakande mat. Allt från husmanskost till a la carte och specialdieter. Du lär dig teamwork och att arbeta ekonomiskt och ansvarsfullt. Du lär dig också om egenkontroll och livsmedelshygien. Studierna kretsar mycket kring mat och matlagning men även kundbetjäning är en viktig del av utbildningen.

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. Om du vill arbeta internationellt, kan du göra praktik utomlands.

Du kan avlägga 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, arbetsplatsrestauranger, hotell och café m.m.
- starta eget, t.ex. cateringföretag
- avlägga yrkesexamen, specialyrkesexamen eller studera vid t.ex. yrkeshögskola eller universitet.



MAT OCH SÄLLSKAP SKAPAR GODA MINNEN

Restaurangbranschen är otroligt bred och givande. Man kan vara i köket och kocka i smakernas värld för att senare servera mat och dryck åt gäster. Yrket blir aldrig tråkigt, tack vare dess mångsidighet, och den som vågar ta sig an olika uppgifter kan snabbt avancera.

Jag valde yrket för att jag alltid har gillat att passa upp andra människor, oavsett om det är främlingar eller familj. Dessutom skapar en god bit mat och bra sällskap de finaste minnena.

JOHANNES NYBLÖM

VD och köksmästare, Restaurant Stallgården Kronoby

