

KOCK-KSS

Grundexamen inom restaurang- och cateringverksamhet

Optima, Åminnevägen 2 A, Nykarleby

GILLAR DU **MATLAGNING**, **KÖK** OCH **SERVICE**?

Under utbildningen lär du dig att:

- 👉 tillreda mat och baka efter recept
- 👉 ge kundservice och servera gäster
- 👉 använda och rengöra maskiner i köket
- 👉 sköta disk, kaffekoknig och varuhantering
- 👉 träna samarbete, självständighet och vardag

Du läser också gemensamma ämnen som stöder dina samhällsfärdigheter och fortsatta studier.

DU FÅR

lära dig grunderna inom matlagning och köksarbete efter egen förmåga. Du får sådana utmaningar som passar dig och avlägger examen eller får ett intyg över ditt kunnande.



Framtida jobb:

- köksbiträde i restaurang och storkök
- medarbetare inom caféverksamhet eller matservice
- praktiska köksuppdrag anpassade efter din yrkeskunskap

Tillsammans med dig jobbar vi för att hitta ett skräddarsytt stödnätverk för sysselsättning, boende och fritid på din hemort.

Scanna mig för ansökningsinfo



www.optimaedu.fi/sok

Genom undervisning i smågrupper och individuella lösningar skapar vi en miljö där du kan växa.

