KOCK

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen

Optima, Trädgårdsgatan 30, Jakobstad



GILLAR DU MATLAGNING, TRENDER OCH KREATIVT ARBETE?

Under utbildningen lär du dig att:

- tillreda variationsrik mat, husmanskost och á la carte
- komponera vackra rätter med fokus på nya trender
- planera och skapa goda, näringsrika specialdieter
- leverera smakupplevelser och ge bra kundservice
- arbeta professionellt i team med kökshygien

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

DU FÅR

utveckla din kreativitet i smakernas värld, experimentera med råvaror och lära dig hantverket från grunden.



Framtida jobb:

- kock på restaurang, café eller storkök
- snabbmatskock
- cateringarbetare
- egenföretagare inom matbranschen
- köksmästare

eller vidarestudier på till exempel yrkeshögskola

Språknivå A2.2

Scanna mig för ansökningsinfo

www.optimaedu.fi/sok

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