

# Lärling - Kock

Utbildningen avser att ge dig kunskaper för arbete med matlagning i offentlig eller privat restaurangverksamhet. Den ska ge en bred grundläggande kompetens för arbete med kalla och varma rätter i såväl stora som små kök. Lärlingsutbildning innebär 70% arbetsplatsförlagt lärande och 30% klassrumsundervisning.

## Arbetsmarknad

Efterfrågan på utbildad arbetskraft är stor. Utbildningen ger dig en god grund att stå på inför arbete inom restaurangbranschen.

## Utbildningens innehåll

Orienteringskurser gymnasial - Intro Service och bemötande 1, 100 p  
olika kunskapsområden, 50 p

---

Hygien, 100 p Matlagning 4, 200 p

---

Servering 1, 100 p Matlagning specialisering, 100 p

---

Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 p Mat och dryck i kombination, 100 p

---

Matlagning 2, 200 p Specialikost, 100 p

---

Branschkunskap inom restaurang/  
livsmedel, 100 p Matlagning 1, 100 p

---

Matlagning 3, 200 p

## Förkunskaper

Godkänd i svenska/svenska som andraspråk på grundläggande nivå eller motsvarande.

**Mer information på nästa sida.**

**Sök!**

Kurslängd: 57 veckor

Praktik/Arbetsplatsförlagt lärande (APL): Ja

Antal poäng: 1550 poäng

Kursstart: 5 augusti 2019

Sista ansöknings- och kompletteringsdag: 7 juni 2019

Ansök: [vuxenutbildningen.uppsala.se](http://vuxenutbildningen.uppsala.se)

**Utbildningsanordnare  
Vuxenutbildningen Linné**

Webbplats: [linnevux.uppsala.se](http://linnevux.uppsala.se)  
Kontaktperson: Nicole Gripenberg,  
[nicole.gripenberg-slotte@uppsala.se](mailto:nicole.gripenberg-slotte@uppsala.se)  
Besöksadress: Ekeby bruk, Uppsala

**Studievägledning  
Vuxenutbildningen i Uppsala**

Webbplats:  
[vuxenutbildningen.uppsala.se](http://vuxenutbildningen.uppsala.se) Telefon:  
018-727 21 60 E-post:  
[studievagledning@uppsala.se](mailto:studievagledning@uppsala.se)  
Besöksadress: Kungsgatan 85 Uppsala