

Nationellt yrkespaket

Kock, 1400 poäng

– sammanhållen yrkesutbildning på gymnasial nivå

Yrkespaketet med kurser från restaurang- och livsmedelsprogrammet utformat 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.		
Kurs	Kurskod	Poäng
Hygien	HYGHYG0	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRC0	100
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100
Mat och dryck i kombination	MACMAT0	100
Matlagning 1	MALMAL01	100
Servering 1	SERSER01	100
Matlagning 2	MALMAL02	200
Matlagning 3	MALMAL03	200
Matlagning 4	MALMAL04	200
Specialkoster	MALSPE0	100

Utbildningens mål

Utbildningen syftar till att ge eleven:

- förmåga att arbeta inom restaurangverksamhet med matlagning.
- förmåga att planera, genomföra och utvärdera sin matlagning.
- förmåga att arbeta med ansvar, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomisk förståelse.
- förmåga att kommunicera, samverka med andra och bemöta gäster.
- färdigheter att arbeta med traditionella och moderna hantverksmässiga metoder.
- kunskaper om mat och dryck i kombination.
- kunskaper om måltiden som helhetsupplevelse.
- kunskaper om livsmedel, hygien, näringslära och specialkoster.
- kunskaper om etiska frågor inom hela livsmedelskedjan, försäljning och hållbar utveckling.
- kunskaper om arbetsmiljö och arbetsorganisation samt förmåga att arbeta säkert och ergonomiskt.

Lämpliga kurser att komplettera med

Matlagning-specialisering MALMAL00S 100 poäng
Kursen kan läsas flera gånger med fördjupat eller breddat innehåll.

Övrigt

Utbildningen ger kunskaper som motsvarar yrkesutgången kock på gymnasial nivå. Möjligheterna att utveckla sin yrkesskicklighet som kock, på arbetsplatsen eller på Yrkeshögskola, är stora.

För att uppnå en fullständig gymnasieexamen behöver utbildningen kompletteras med ytterligare kurser.