



Restaurangutbildning

En utbildning för dig som vill arbeta inom restaurangkök, storkök eller servering. Utbildningen är yrkesanpassad, så utbildningen sker på dagtid, kvällstid och helger. Efterfrågan på utbildad personal i restaurangbranschen är väldigt stor

Förkunskaper: Grundskola eller motsvarande.

Kurslängd: 1200 gymnasiepoäng, 48 veckor.

Kursupplägg: På Haraldsbogymnasiets restaurangutbildning bedrivs verksamheten i anslutning till Restaurant Ecole. Vi har även samarbete med branschen för din arbetsplatsförlagda utbildning (APL). Teori bedrivs dels på distans och på plats.

Kursstart/sista ansökningsdatum: För nästa kursstart samt när din ansökan senast ska vara oss tillhanda – besök vägledningscentrums webbplats: <http://www.falun.se/www/falun/nar/fcu.nsf>

Utbildningsanordnare: Haraldsbogymnasiet

Kurskostnader: Kurslitteratur och arbetskläder

Kursupplysning: För vidare upplysning, kontakta Vägledningscentrum.

Validering: Om du har en påbörjad utbildning från gymnasiet eller om du på annat sätt har erfarenhet inom området, kontakta då Vägledningscentrum i Falun.

Studiestöd: Studiemedel, www.csn.se

Skicka din ansökan till: Falu kommun, Vägledningscentrum, 791 83, FALUN



Kurser:

Kurser	Kurskod	Kock:	Servitör:
Hygien	HYGHYG0	100p	100p
Livsmedel och näringskunskap	LIVLIV01	100p	100p
Branschkunskap	MÅTBRC0	100p	100p
Service och bemötande	SEVSEV01	100p	100p
Matlagning 1	MALMAL01	100p	100p
Servering 1	SERSER01	100p	100p
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	DRYDRC0	100p	100p
Matlagning 2	MALMAL02	200p	
Matlagning 3	MALMAL03	200p	
Servering 2	SERSER02		200p
Matsalshantverk	SERMAF0		100p
Drycker	DRYDRY0		100p
Gymnasiearbete		100p	100p
Poäng totalt:		1200p	1200p

Ca 25% av alla kurser är arbetsplatsförlagda (APL)

Självklart kan utbildningen anpassas till individ efter behov