

Kock Maritim specialisering

Läringsutbildning



Läringsutbildning

Utbildningen vänder sig till dig som har genomgått Kockutbildning eller steg 1 och 2 Restaurang- och storköksutbildning, har egen drivkraft och vill specialisera dig inom det matitima området. Du lär dig att hantera råvaran från brygga till bord och utvecklar din hantverksmässiga förmåga inom tillvaratagande och förädling av fisk, skaldjur, sjömat och att tillverka smakrika och estetiskt tilltalande produkter och måltider. Utbildningen ger dig en inblick i den maritima näringen och hållbarhet.

Som lärling på ett företag i branschen krävs att du har egen drivkraft då stor del praktiskt lärande sker på arbetsplatsen. Du behöver kunna ta dig till arbetsplatsen och gemensamma teoripass på skolan. Därför är körkort och tillgång till bil oftast nödvändigt.

Utbildningen är kostnadsfri, men du ansvarar själv för inköp av skor samt resor till och från praktikplats och studiebesök.

Vi använder Teams i utbildningen och det krävs att du har tillgång till laptop, webbkamera, mikrofon och internetuppkoppling.

Utbildningen genomförs i samarbete med Göstas Fisk o skaldjur men fler företag där det är möjligt kan vara aktuella.

Kurser, 20 veckor, 500p

Matlagning specialisering 1, 100p

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100p

Charkuteri specialisering, 100p

Styckning specialisering, 100p

Matlagning specialisering 2, 100p

PRAKTISK INFORMATION

Studieperiod,
2025-01-27 – 2025-06-13
20 veckor, heltid

Plats
Lysekils Vuxenutbildning och
på företag

Förkunskaper
Kockutbildning eller
Steg 1 och 2 Restaurang-
och storköksutbildning. Bifoga
betyg och personligt brev i din
ansökan.

Sista ansökningsdag
2024-12-06

Webanökan:
Lysekils vuxenutbildning

Studie- och yrkesvägledare
Susanna Samuelsson
Tel: 0523-61 33 18
susanna.samuelsson@lysekil.se

Rektor
Peter Ramqvist
peter.ramqvist@lysekil.se

