

# Kockutbildning

## Fördjupning



### Utbildningen

Utbildningen vänder sig till dig som genomgått Kockutbildning eller steg 1 och 2 Restaurang- och storköksutbildning.

Vi fördjupar oss bland annat i det franska och italienska köket, maritimt och hållbar utveckling.

Utbildningen är både teoretiskt och praktiskt upplagd. Utbildningen är kostnadsfri, men du ansvarar själv för inköp av skor samt resor till och från praktikplats och studiebesök. Vi använder lärplattformen Vklass i utbildningen. Du bör därför ha tillgång till egen dator och internetuppkoppling.

### Kurser, 20 veckor

Matlagning 4, 200p

Matlagning – specialisering, 100p

Drycker och ansvarsfull alkoholserving, 100 p

Summa: 400 p

Utbildningen innehåller 3 veckors APL (arbetsplatsförlagt lärande) och eventuellt 2 dagar per vecka hela terminen. Det kan finnas möjlighet till APL utomlands.

### PRAKTISK INFORMATION

#### Studieperiod

2020-08-31 – 2021-01-15  
20 veckor, heltid

#### Plats

Lysekils Vuxenutbildning

#### Förkunskaper

Kockutbildning eller  
Steg 1 och 2 Restaurang-  
och storköksutbildning

#### Sista ansökningsdag

2020-06-05

#### Skickas till

Lysekils Kommun  
Vuxenutbildningen  
453 80 Lysekil

#### Studie- och yrkesvägledare

Susanna Samuelsson  
Tel: 0523-61 33 18  
[susanna.samuelsson@lysekil.se](mailto:susanna.samuelsson@lysekil.se)

#### Rektor

Lena J Carlstedt  
Tel: 0523-61 32 72

