

## Yrkespaket Kock

### Om utbildningen

Yrkespaketet är en utbildning för dig som går på ett introduktionsprogram och som vill lära dig grunderna i ett yrke. Kockyrket är ett skapande yrke och som kock bör man därför ha ett stort intresse för mat och för att skapa nya maträtter och smaker. För att arbeta som kock behöver du vara flexibel, stresstålig och ha hög samarbetsförmåga. Yrkespaketet Kock förbereder dig för att söka jobb inom restaurangbranschen. Du läser en kombination av gymnasiekurser som gör att du kan söka jobb efter din utbildning. Utbildningen är två år.

### Kurser

Du läser svenska eller svenska som andraspråk, matematik och engelska på grundskolenivå och yrkesämnen på gymnasienivå, till exempel kurser som hygien, livsmedels- och näringskunskap, branschkunskap inom restaurang och livsmedel och service och bemötande.

### Praktik (APL)

Du kommer att vara ute på en arbetsplats under minst halva din utbildning. Lärare från skolan kommer att besöka dig regelbundet för att bedöma dina kunskaper tillsammans med dina handledare på arbetsplatsen.

### Efter din utbildning

När du är klar med utbildningen får du ett gymnasieintyg. Målet är att du ska kunna söka jobb inom det yrke som du utbildat dig för. Du kan till exempel arbeta på lunchrestaurang, på finkrog med à la carte och gourmetmat, hos en festarrangör eller på kafé. Du kan också arbeta i en personalmatsal eller i en skola med storkök där stora mängder mat tillagas varje dag. Om du vill ta en gymnasieexamen senare kan du komplettera med kurser på vuxenutbildningen.

### Ansökan

Du söker till programmet tillsammans med din studie- och yrkesvägledare.

## Längd och utgångar

Yrkespaketet Kock på Ester Mosesons gymnasium är två år. Målsättningen är att eleven ska bli anställningsbar och kunna etablera sig på arbetsmarknaden. Efter avslutad utbildning ska rektor upprätta ett gymnasieintyg som visar de kunskaper som eleven fått i form av betyg, men även andra relevanta kunskaper och erfarenheter ska framgå, till exempel genomförd yrkespraktik.

## Kurser och poäng

- Kurs Hygien, 100 poäng
- Kurs Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 poäng
- Kurs Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 poäng
- Kurs Service och bemötande 1, 100 poäng
- Kurs Servering 1, 100 poäng
- Kurs Matlagning 1, 100 poäng
- Kurs Matlagning 2, 200 poäng
- Kurs Matlagning 3, 200 poäng
- Kurs Matlagning 4, 200 poäng
- Engelska grundskola
- Matematik grundskola
- Svenska grundskola
- Svenska som andraspråk

## Ansökan

Eleven söker till programmet med vägledning av en studie- och yrkesvägledare i antagningssystemet INDRA.

Övergångar till och från programmet görs efter samråd mellan elev (och vårdnadshavare för omyndig elev), avlämnande rektor, representant för Avdelningen för planering och utveckling, Utbildningsförvaltningens kartläggare och mottagande rektor.

## Frågor om utbildningen?

Du är välkommen att kontakta:

**Marie Ekberg**, samordnare på Yrkesintroduktion  
E-post: [marie.ekberg@educ.goteborg.se](mailto:marie.ekberg@educ.goteborg.se)  
Mobil: 070-999 91 24