



KOCK

En vuxengymnasial utbildning omfattande 600 gymnasiepoäng

Kursbeskrivning

Detta utbildningspaket är för dig som vill bygga på din tidigare grundläggande restaurangutbildning eller yrkeserfarenhet och som vill arbeta som kock.

Här är utbildningen för dig som vill ha goda chanser till jobb och gillar matlagning. Under utbildningen blandas teoretiska moment med praktiska. Du får lära dig allt från grunder och fördjupning i kokkonst till maskin och verktygshantering på ett säkert sätt i ett metodkök, men även råvaruhantering och hur du på bästa sätt skapar smakfulla och näringsriktiga maträtter. Din APL (arbetsplatsförlagt lärande) under utbildningen ger dig en bra kontakt med näringslivet och ger dig de där extra kunskaperna om branschen som gör dig extra attraktiv på arbetsmarknaden.

Studieperiod

12 januari 2026 – 3 juli 2026. Studietakt 100%.

Utbildningen omfattar följande ämnen

Livsmedels- och näringskunskap - Nivå 1

Matlagning - Nivå 2

Matlagning - Nivå 3

Matlagning - Nivå 4



Förkunskapskrav

För att ha förutsättningar att tillgodogöra dig utbildningen krävs god kommunikativ förmåga, både muntligt och skriftligt. Godkända betyg från tidigare studier på restaurang- och livsmedelsprogrammet eller motsvarande kunskaper från arbetslivet. Det krävs också godkända betyg från SFI, kurs D, eller motsvarande kunskaper.

Studiestöd

Utbildningen är en kommunal vuxenutbildning och kostnadsfri för dig som elev. Du betalar endast för din studielitteratur. Den berättigar även till studiestöd, läs mer på www.csn.se.

Ansökan

Ansökan görs via webbansökan på hufb.alvis.se senast **14 november 2025**. Bifoga betygskopior på eventuella tidigare studier. Utbildningen genomförs förutsatt att deltagarantalet fylls. Ev. frågor besvaras av vägledningen i din hemkommun.