

Kock - Hållbar matlagning och råvaruhantering

Yh Yrkeshögskolan

Fakta

Utbildningslängd: 12 veckor

Poäng: 30 YH-poäng

Studieform: Digital

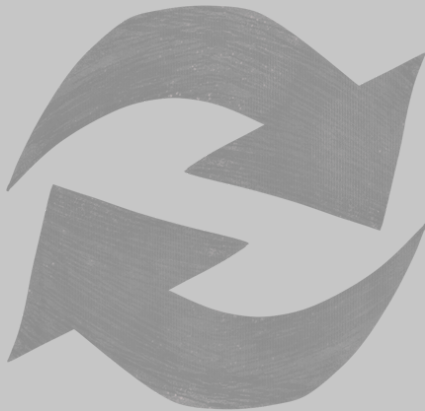
Antal platser: 15

Start: Vecka 4, 2027

Ansökningsperiod: 14 september - 22 november

Studietakt: 50%, halvfart

Kostnad: Kostnadsfri och CSN-berättigad.



Kontakt

Jonas Sundin

Utbildningsledare

Tel: 0346 - 88 65 35

e-post: jonas.sundin@falkenberg.se

Campus Falkenberg

Tel. 0346 - 88 50 50

e-post: campus@falkenberg.se

Biblioteksgatan 2, 311 35 Falkenberg

Utbildning för framtiden

Är du en kock med yrkesstolthet som vill ta nästa steg i din karriär? Då kan vidareutbildningen Kock - Hållbar matlagning och råvaruhantering vara en bra möjlighet för dig. Den här kursen är skraddarsydd för dig som redan kan ditt yrke men vill utveckla din spetskompetens. Framtidens restaurangkök bygger på hållbarhet och resurseffektivitet. Med ett allt större fokus på miljöansvar är det här utbildningen för dig som vill vara med och forma framtidens restaurangkök och bidra till ett mer resilient samhälle.

Varför är den här utbildningen rätt för dig?

Genom utbildningen får du den kompetens som behövs för att ligga i framkant i branschen. Du får kunskaper om hur du skapar en långsiktig och hållbar produktion, oavsett om du arbetar i restaurang eller storkök. Allt du lär dig utgår från Agenda 2030:s globala mål, vilket innebär att din kompetensutveckling gör direkt nytta för planeten.

Du får praktiska verktyg för att eliminera matsvinn, maximera råvarornas värde och främja användningen av lokala, säsongsbaserade livsmedel. Det stärks inte bara den lokala livsmedelsförsörjningen, utan skapar också ett kök som står starkt inför framtida utmaningar.

Att ta tillvara på hela råvaran är dessutom en smart affärsstrategi. Det sänker dina inköpskostnader, optimerar kalkylerna och ger dig en tydlig konkurrensfördel. Utbildningen ger dig inspirationen och metoderna som krävs för att skapa en verksamhet som är lika bra för ekonomin som för gästerna och miljön.

Skapa en hållbar matproduktion - för minskad miljöpåverkan och ett mer resilient samhälle.

Kock - Hållbar matlagning och råvaruhantering



Utbildningens innehåll

Kursnamn	Poäng
Hållbar matlagning	15
Råvaruhantering och prisoptimering	15
Totalt	30

Så går det till

Utbildningen går på halvfart under 12 veckor, vilket gör den flexibel för dig som redan arbetar. Undervisningen sker digitalt cirka fyra timmar i veckan, fördelat på två eftermiddagar. Allt utbildningsmaterial samlas på en gemensam lärplattform. En fysisk träff på plats i Falkenberg avslutar utbildningen, den är dock inte obligatorisk.

Utbildningen är utformad för att möta branschens behov på ett praktiskt och teoretiskt sätt, med ett starkt inslag av arbetslivsanknutet lärande och lärare med lång erfarenhet av branschen. En viktig del av lärandet sker genom dialog med studiekamraterna, dina kollegor, vilket ger dig möjlighet att utbyta erfarenheter och kunskaper. Undervisningen inkluderar även gruppdiskussioner och inlämningsuppgifter för att fördjupa dina kunskaper.

Finansiera dina studier med omställningsstudiestöd

Du kan ha möjlighet att finansiera dina studier genom att ansöka om omställningsstudiestöd från CSN. Stödet består av ett bidrag och ett valfritt lån, och du kan få upp till 80% av din lön i bidrag. Du kan få stödet i upp till 44 veckor på heltid.

- Stödet är till för dig som har arbetat i minst 8 år under de senaste 14 åren.
- Du behöver ha en lön som är tillräckligt hög för att uppfylla kraven.

Läs mer på csn.se

Ansökan

Ansökningsblankett finns på Campus Falkenbergs webb. Du skickar ansökan antingen via post eller e-post. Adress finns på blanketten.



Grundläggande behörighet

Du har grundläggande behörighet om du uppfyller något av följande:

1. Har gymnasieexamen från gymnasieskolan eller kommunal vuxenutbildning.
2. Har svensk eller utländsk utbildning som motsvarar kraven i punkt 1.
3. Är bosatt i Danmark, Finland, Island eller Norge och är där behörig för motsvarande utbildning.
4. Genom svensk eller utländsk utbildning, praktisk erfarenhet eller på grund av någon annan omständighet har förutsättningar att tillgodogöra dig utbildningen.

Särskilda förkunskaper krävs

- Lägst betyg E/3/G i kurserna; Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, Hygien och Livsmedels- och näringskunskap 1 eller motsvarande kunskaper
- Yrkeserfarenhet från att ha arbetat som kock, kallsänkare eller som restaurangägare med ansvar för matlagning och inköp, eller motsvarande och arbetat heltid inom någon av dessa roller i minst 6 månader.



**Campus
Falkenberg**