

Restaurang, storhushåll samt bageri och konditori

Stockholm, Helsingborg

Vill du satsa på en framtid inom service? Utbildningen inom restaurang, storhushåll samt bageri och konditori ger dig praktiska och teoretiska kunskaper för att arbeta inom några av de mest spännande och kreativa områdena i servicebranschen. Yrkesområdet är varierande och utvecklande, och det finns stora möjligheter att få jobb direkt efter utbildningen.

Denna utbildning ger dig möjligheten att arbeta inom yrken såsom måltidsbiträde, restaurangbiträde, kafé- och konditoribiträden, köksbiträde samt med fördjupningsutbildningarna som kock, kallskänka, bagare eller konditor.

Oavsett roll är din insats viktig för att skapa trivsel och kvalitet för människor i deras vardag.

Behovet av kompetent personal inom restaurang, bageri och konditori är stort, både i offentlig och privat sektor.

Arbetsmarknaden är stabil, och många arbetsgivare söker efter personer med utbildning och erfarenhet inom dessa yrken. Detta ger dig goda förutsättningar till en anställning efter avslutad utbildning.



Utbildningens innehåll

Test och kartläggning/Orientering - rikttid 20 dgr

Syftet med modulen är att lyfta fram vilka unika förutsättningar och behov som just du har för att klara utbildningen och bli anställningsbar inom branschen. Modulen innehåller en individuell test- och kartläggning av förkunskaper, färdigheter, förmågor och behov kopplat till yrket, utbildningen och branschens villkor och krav. Modulen innehåller även studiebesök på olika branschföretag.

Grundmodul - rikt tid 120 alt 60 dgr

(mot yrkesutgångar såsom måltidsbiträde, restaurangbiträde, kafé- och konditoribitraden, köksbiträde mfl.)

Denna grundläggande utbildning läses av alla, oavsett inriktning, som en grundläggande modul. Därefter väljer man inriktning alternativt arbetar man med ovanstående yrkesinriktningar.

Fördjupningar:

Kock & Kallskänka - rikt tid 105 dgr

Efter genomgången utbildning kan deltagaren arbeta som kock och kallskänka inom restaurang, storkök och butiker.

Bagare & Konditor - rikt tid 185 dgr

Efter genomgången utbildning kan deltagaren arbeta som bagare och konditor

Efter genomförda moduler har du möjlighet att avlägga Sveriges Bagare och Konditorers yrkesprov om du önskar, och erhåller efter godkänt resultat ett diplom från Branschen som intygar att du besitter de kunskaper som efterfrågas.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) - rikttid 5-40 dgr

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) är en mycket viktig del i yrkesutbildningen för att praktiskt få träna på ingående utbildningsmoment. Du får möjlighet att praktisera hos arbetsgivare inom branschen, vilket ger dig viktiga erfarenheter och kontakter för framtida anställningar.

Obligatoriskt studiebesök

Vi har ett kontinuerligt intag till utbildningen under året. Innan du söker till utbildningen behöver du göra ett studiebesök. För att boka ett studiebesök, vänligen skicka in en anmälan på:

ya.se/arbetsmarknadsutbildning

YrkesAkademin samarbetar med olika branschföretag vilket ger dig goda förutsättningar till en anställning efter avslutad utbildning.

Mer information

Utbildningen bedrivs på heltid, är utbildningsplatsförlagd och utförs på uppdrag av Arbetsförmedlingen. Det är Arbetsförmedlingen som beslutar om du får gå utbildningen.

