



VALIDERING

RESTAURANG: KOCK/SERVITÖR

Validering | 1050 poäng | Trollhättan

"Med validering avses en process som innebär en... bedömning, värdering och dokumentation samt ett erkännande av kunskaper och kompetens som en person besitter oberoende av hur de förvärvats." (Skollagen 2010:800 kap 20 §42)

Validering restaurang: Kock/servitör

En utbildning för dig som jobbat i minst sex månader inom restaurang och storkök och idag har en anställning men som saknar den formella utbildningen eller betyg som styrker ditt kunnande.

Syftet med utbildningen är att synliggöra och förstärka kompetensen genom att kombinera arbete med studier.

För att vara aktuell för den här utbildningen måste du vid ansökan men även under utbildningstiden arbeta inom restaurang och storkök och kunna styrka det med intyg från arbetsgivaren som även ska bifogas med ansökan.

Hur lång tid tar validering?

- Studieperiod 1: 2021-08-23-2022-01-07
- Studieperiod 2: 2022-01-17-2022-06-03

Du kommer att studera under två studieperioder, motsvarande 1 år.

Utbildningen genomförs på heltid i Trollhättan med lektioner i klass.

Studietiden kan bli kortare beroende på hur mycket kunskap och erfarenhet du har med dig in i utbildningen och som kan valideras.

Vad krävs för att bli antagen

- Grundskola eller motsvarande med lägst betyget godkänd i svenska eller svenska som andraspråk.
- För att vara aktuell för validering inom restaurang måste du vid ansökan men även under utbildningstiden arbeta inom restaurang och storkök
- Du måste kunna styrka arbete, i minst sex månader, inom restaurang med intyg från arbetsgivaren - bifogas med ansökan.

Fördelar med validering

- Förkortad utbildningstid
- Ökad anställningsbarhet
- Få betyg på din kunskaper/erfarenheter
- Ekonomisk fördelaktigt
- Stärka dig i din yrkesroll
- Ökad motivation för studier
- Möjlighet att synliggöra kunskaper som du besitter
- Praktiska moment varvas med teori under utbildningen.
- Du får också lära dig att planera, bereda och laga mat med god kvalitet samt ge god service åt gästerna.

Studieperioder

Studieperiod 1	Studieperiod 2
2021-08-23-2022-01-07	2022-01-17-2022-06-03

Reservation för ändringar i studieperioderna

KURSER

	Poäng		Poäng
Matlagning 1	100	Mat och dryck i kombination	100
Service och bemötande	100	Servering 1	100
Livsmedel och näringskunskap	100	Matlagning 2	200
Hygien	100	Specialkoster	100
Orienteringskurs/Introduktion till olika områden	50	Branchkunskap inom restaurang & livsmedel	100

Reservation för ändringar i utbildningens innehåll

Utbildningen startar under förutsättning att ekonomiska medel erhålles och att det blir ett tillräckligt antal studerande.



Så här ansöker du

Du ansöker via webbansökan/komvux på Vuxenutbildningen.

www.kunskapsforbundet.se/vuxenutbildningen/webbansokan-komvux/

Sök senast: 10 juni 2021

Studiestart: 23 augusti 2021



Betyg och intyg

Betyg och intyg från arbetsgivare: Bifogas med webbansökan senast 10 juni.



Har du frågor? Kontakta studie- och yrkesvägledningen

Kontaktuppgifter hittar du här:

kunskapsforbundet.se/vuxenutbildningen/studie-och-yrkesvagledning