Stu&ium



Restaurangkock lärling

Gymnasial vuxenutbildning, kurspaket 45 veckor

Utbildningen är för dig som vill arbeta som kock på à la carte eller fine dining, på lunchrestaurang, hotell eller bistro i Sverige eller någon annanstans i världen.

Kursstart	4 januari 2027
Förlängd ansökan	29 oktober - 9 november 2026
Ansökningsperiod	15 september - 12 oktober 2026
Plats	Studium, Skånegatan 20, Göteborg
Kurslängd	45 veckor

Arbetsmarknad

Efter utbildningen finns det många arbeten att välja mellan för dig som kock. Du kan arbeta som kock på en trendig restaurang i storstan, gästgiveri på landet, konferensanläggning eller lunchrestaurang.

Utbildningens upplägg

Utbildningen är på heltid, ca 40 timmar i veckan. Utbildningen är en lärlingsutbildning vilket betyder att du är på en apl-plats minst 70 % av tiden och resten på skolan.

Du får lära dig allt från grunderna i matlagning till avancerad matlagning för à la carte och fine dining. Du får goda kunskaper i hygien, ergonomi, livsmedel och näringslära. Du lär dig också om mat och dryck i kombination.

Det är din uppgift som kock äatt tillsammans med dina arbetskamrater se till att gästen får en trevlig upplevelse. Du får därför kunskap om vad service är och hur du bäst tar hand om en gäst och får den att vilja komma tillbaka.

Förkunskaper

För att vara behörig ska du ha godkänt betyg från ämnen/kurser enligt nedan eller ha motsvarande kunskaper.

– Svenska eller svenska som andraspråk – grundläggande nivå (GRNSVED/GRNSVAD)

Om du har tillräckliga kunskaper men saknar betyg så behöver du kontakta vuxenutbildningen i din hemkommun för att boka en nivåbedömning.

Praktik/APL

Minst 70% av din utbildning sker på arbetsplatsförlagt lärande (APL). Det innebär att du är på en arbetsplats och genomför en större del av utbildningen där. Du får vara beredd på restid till din APL-plats men även att du kan bli placerad i kranskommuner.

Studiemedel

Utbildningen ger rätt till studiemedel via CSN.

Kostnader

Kostnader för arbetskläder är ca 1500-2500 kronor, samt ca 1000 kronor för kurslitteratur.

Foto: Kristian Viktorsson

Utbildningsinnehåll

Skolan har ett stort nätverk inom yrkesområdet och du kommer göra APL (på utvalda arbetsplatser i branschen. Du får lära dig allt från grunderna i matlagning till avancerad matlagning för à la carte och fine dining. Du får goda kunskaper i hygien, ergonomi, livsmedel och näringslära. Du lär dig också om mat och dryck i kombination. Det är din uppgift som kock är att tillsammans med dina arbetskamrater se till att gästen får en trevlig upplevelse. Du får därför kunskap om vad service är och hur du bäst tar hand om en gäst och får den att vilja komma tillbaka.

Utbildningen innehåller följande ämnen och nivåer

- Livsmedels- och näringskunskap
- Måltid och bransch
- Mat och dryck i kombination
- Matlagning
- Studie- eller yrkesval
- Introduktion till kurser
- Komvuxarbete Restaurang och livsmedel
- Yrkessvenska

Ansökan

https://grvux.se/

Frågor om ansökan och antagning
info@arbvux.goteborg.se

Frågor om utbildningens innehåll
info.skanegatan@educ.goteborg.se

Följ oss gärna på sociala kanaler!
Instagram – Studium Restaurang
Facebook – Studium Restaurang