

# Kock



**Som kock skapar du smakupplevelser med kreativitet, hantverk och känsla. Yrket bjuder på tempo, teamwork och ständig utveckling — varje dag är en chans att skapa något som berör.**

**Förkunskaper:** Godkänt betyg i svenska/ svenska som andra språk på grundläggande nivå eller motsvarande.

**Utbildningsanordnare:** Axel Weüdelsskolan

**Planerad kursstart:** Planerad kursstart: 260824, pågår till 280114

**Sista ansökningsdag:** 12 juni 2026

**Kostnad:** Utbildningen är kostnadsfri. Du betalar arbetskläder och eventuellt resor i samband med arbetsplatsförlagt lärande (APL)

**Finansiering:** Utbildningen berättigar till studiemedel via CSN. Mer information och ansökan [www.csn.se](http://www.csn.se)

**Vägledning:** Kontakta vägledare vid Kunskapsnavet. Obligatoriskt vid ansökan.

**KUNSKAPSNVET**  
CENTRUM FÖR VUXNAS LÄRANDE  
Kalmar   Mörbylånga   Torsås

**Axel** komvux  
**Weüdelsskolan**

# Innehåll

Kurs	Kurskod	Poäng
Livsmedels- och näringskunskap nivå 1	LIVM1000X	100
Livsmedelshygien nivå 1	LIVS1000X	100
Matlagning nivå 1	MATG1000X	100
Matlagning nivå 2	MATG2000X	100
Matlagning nivå 3	MATG3000X	200
Matlagning nivå 4	MATG4000X	200
Matlagning nivå 5	MATG5000X	200
Service och bemötande nivå 1	SERV1000X	100
Mat och dryck i kombination nivå 1	MATD1000X	100
Summa		1200

Ett utdrag ur belastningsregistret krävs inför APL.

Hälsodeklaration kommer att krävas utifrån de krav som ställs i branschen.

Du förbereds för att arbeta som kock inom både offentliga storkök och privata restauranger.

Inom branschen är det vanligt att man startar sin anställning som restaurangbiträde/ måltidsbiträde innan man kan arbeta som kock.



Besöksadress: Trädgårdsgatan 18  
Box 611, 391 26 Kalmar  
Tfn: 010-352 04 20  
Epost: [kunskapsnavet@kalmar.se](mailto:kunskapsnavet@kalmar.se)