

Kock - utbildningsprogrammet för hotell och restaurang

Välkommen till utbildningsprogrammet för hotell- restaurang och cateringbranschen. Du hittar oss på Strandgatan 1 där vi utbildar framtidens kockar.

Utbildningsprogrammet ger grundläggande kunskaper för arbete inom hotell, restaurang och storkök samt inom sjöfarten. Du får också en bra grund för vidare studier. Lärande i arbete (LIA) sker på restauranger och i storkök och genom yrkesarbete i övningsrestaurang Hjorten.

Grundstudier

- att verka inom hotell- och restaurangverksamhet

Yrkesexamensdelar för kock

Studerande som inledde sina studier hösten 2019 eller senare läser följande (klicka på examensdelen för att komma till läroplanen):

- [Att arbeta inom restaurangverksamhet](#)
- [Tillredning av lunchrätter](#)
- [Tillredning av mat i portioner](#)
- [À la carte-matlagning](#)
- [Matproduktion i storkök/ Fartygsekonomi /Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter /HUTH](#)
- Mitt Åland

Gemensamma examensdelar 35 kp

Studerande läser även gemensamma examensdelar som är lika för de olika yrkeslinjerna (gäller inte Sjöfartsprogrammen, utbildningen till närvårdare eller de som läser HUTH)

De gemensamma examensdelarna består av:

Kunnande i kommunikation och interaktion:

- Svenska
- Engelska
- Valbart språk (finska eller spanska)
- Verksamhet i den digitala miljön

Kunnande i matematik och naturvetenskaper:

- Matematik
- Fysik och kemi

Kunnande om samhälle och arbetsliv:

- Att verka i samhället som medborgare
- Att verka i arbetslivet
- Färdigheter i studie- och karriärplanering
- Företagsamhet och företagsinriktad verksamhet
- Upprätthållande av arbetsförmåga
- Främjande av hållbar utveckling

Studerande som inledde sina studier hösten 2017 eller 2018 läser följande (länk till läroplanen finns längst ner på sidan):

- tillredning av mat i portioner
- matproduktion i storkök/fartygsekonomi (valbart)
- à la carte-matlagning
- lokalproducerade råvaror
- mat och dryck i kombination