

Arbetsmöjligheter och karriär

Inom restaurangbranschen har du hela världen som arbetsfält med många möjligheter.

Din arbetsplats kan vara en kvarterskrog, restaurang, storkök, inom färj- och kryssningstrafiken eller inom livsmedelsindustrin.

Vi har flera kända kockar som tagit examen hos oss och nu framgångsrikt driver egna restauranger och företag. Kanske blir du en av dem?

Vidareutbildning

Examen ger grundläggande behörighet att söka vidare till specialutbildningar, högskolor och universitet vilket innebär att du kan studera vidare inom branschen eller välja en annan bransch.

Exempel på utbildningsalternativ är Högskolan på Åland, yrkeshögskolor, högskolor och universitet i Sverige, Finland, Schweiz eller något annat land.

För fortsatta studier på universitet/högskolenivå i Sverige krävs oftast kompletterande studier (HUTH) som du också kan välja hos oss.

Möjligheterna är många och valet är ditt!

KONTAKTUPPGIFTER

Gabriella Husell
studiehandledare
tfn. 018-536 403
gabriella.husell@gymnasium.ax

Är du händig, kreativ och trivs att samarbeta i en serviceinriktad miljö med högt tempo och där du ständigt är i rörelse.

Då är den här utbildningen perfekt för dig!

RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

KOCK





Gymnasieexamen inom Restaurang– och cateringbranschen, KOCK 180 kp (3 år)

YRKESÄMNNEN, 145KP

- Att arbeta inom restaurangverksamhet
- Tillredning av lunchrätter
- Tillredning av mat i portioner
- À la carte-matlagning
- Mitt Åland
- Valbar inriktning: Matproduktion i storkök, fartygsekonomi eller HUTH

GEMENSAMMA ÄMNNEN, 35 KP

svenska, engelska, finska/spanska, matematik, fysik, kemi, verksamhet i den digitala miljön, att verka i samhället och som medborgare, att verka i arbetslivet, främjande av hållbar utveckling, hälsa och idrott, färdigheter i studie- och karriärplanering.

Inträdeskrav: Grundskola

Nybörjarplatser: 15

Ansökan: Gemensam åländsk elevantagning. Mer info om datum på hemsidan.

Se vår hemsida www.gymnasium.ax

Kompetensområde Kock

Som kock arbetar du inom restaurang- och cateringbranschen. Yrket som kock är för dig som trivs i en serviceinriktad miljö med högt tempo, där du ständigt är i rörelse.

Att samarbeta med andra och kreativitet är viktiga egenskaper i branschen. Arbetet medför ofta tunga lyft, det är därför viktigt att du är i god fysisk kondition. I utbildningen blandar vi teori, yrkesteknik och branschpraktik.

Praktiken görs dels i skolans övningsrestaurang Hjorten, dels i olika restauranger utanför skolan och/eller ombord på fartyg.

Övningsrestaurang Hjorten

Under utbildningen kommer du att praktisera i skolans restaurang som har öppet för gäster under kvällar och helger. Där får du jobba praktiskt med matproduktion, matsedelsplanering, livsmedelshandtering, näringskunskap, samarbete och ekonomi. Framförallt får du skapa goda inspirerande maträtter till våra gäster.

Som valbart ämne kan du välja storkök eller fartygsekonomi dvs. kock på långfart eller på kryssningsfartyg.

HUTH-studier

Vi erbjuder Högskoleförberedande utbildningshelhet HUTH, med möjlighet att skriva studentexamen. HUTH-studierna är 5 perioder och följer Ålands Lyceums läroplan. HUTH-studier ger speciella behörigheter vid ansökan till högskolor och universitet i Sverige.

