



Opplæringskontor for Hotell- og Matfag

Postboks 719, 6801 Førde.

- Mobil 90056438 - Bankgiro 3700.14.94555 - Org.nr: 974695006.

Kokk & institusjonskokk– intensivkurs

Fagbrev kokk – intensivkurs passer for deg som har lang og allsidig arbeidserfaring innenfor yrket og ønsker å formalisere kompetansen din.

Dette kurset forbereder deg til å ta teorieksamen for praksiskandidat.

STED:	Førde
START:	ca. 22. august
VARIGHET:	14 veker
PRIS:	15 000,-

Om Kurset

Dette lærer du

Faget er delt inn i fem hovedområder:

Råvarer og produksjon

- Behandling og utnyttelse av råvarer og hel- og halvfabrikater
- Råvarenes egenskaper og bruksområder
- Planlegging av måltider med vekt på smaksopplevelse, sensorikk, estetikk, ernæring og økonomi
- Arbeidsteknikker, produksjonsmetoder og oppbevaring, ressursutnyttelse
- Effekt og økonomisk drift
- Planlegging av menyer til daglig drift ved spesielle anledninger for ulike grupper ut fra religion og levevaner
- Spesialkost
- Tilpasning og bruk av oppskrifter og porsjonsberegning
- Riktig bruk av fagterminologi

Hygiene og kvalitetsstyring

- Mattrygghet og hygiene i alle ledd



Opplæringskontor for Hotell- og Matfag

Postboks 719, 6801 Førde.

- Mobil 90056438 - Bankgiro 3700.14.94555 - Org.nr: 974695006.

- Gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer

Bransje, bedrift og miljø

- Organisering, arbeidsforhold, økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon
- Etikk, helse, miljø og sikkerhet samt relevante regelverk.

Menyskriving

Fagprøvekurs

Kostplanlegging og spesialkost

Hovedområdet handler om planlegging og tilberedning av måltider og menyer og sammenhengen mellom matproduksjon, ernæring, kosthold og helse. Produksjon av trygge og ernæringsmessig riktige

Mer informasjon om utdanning, finner du i læreplanen på [Utdanningsdirektoratet sine nettsider](#)

Hvem er kurset for

Kurset passer for deg som har minst 5 års allsidig praksis fra arbeid innenfor kokkefaget og som ønsker fagbrev

Har du utenlandsk grunnskole, bør du ha muntlige og skriftlige norskkunnskaper tilsvarende Norskprøven på B1-nivå.

Gjennomføring

På intensivkurset forgår undervisningen på deltid over 14 uker, med 1 samling per uke. Du må derfor påregne mye egeninnsats mellom samlingene.

Undervisningen foregår som klasseromsundervisning og/eller klasserom på nett. Den er basert på pensum, gruppearbeid, diskusjoner og individuell oppgaveløsning. Du vil også få trening i eksamensskrivning.



Opplæringskontor for Hotell- og Matfag

Postboks 719, 6801 Førde.

- Mobil 90056438 - Bankgiro 3700.14.94555 - Org.nr: 974695006.

Praktiske matkurs

Filetering av fisk.

Bakekurs gjærbakst og kaker/dessert.

Utbeining av stykningsdeler kjøtt.

Lærere

Alle våre lærere har yrkeserfaring i faget de underviser i, samt pedagogisk bakgrunn.

Finansiering

Er du medlem i en fagorganisasjon, kan du søke om utdanningsstipend hos dem. **Arbeidsgiver kan i noen tilfeller dekke hele, eller deler av kursavgiften.**

Eksamen

Som praksiskandidat tar du en teorieksamen i programfaget for kokker. Eksamen arrangeres to ganger i året (juni og desember) og oppmelding skjer på www.privatistweb.no

Veien videre

For å kunne ta fagprøven, må du ha bestått teorieksamen, og dokumentere minimum fem års relevant arbeidserfaring. Det er Fagopplæringskontoret i fylket du bor i som vurderer og godkjenner praksisen din og som arrangerer fagprøven.

Bestått fagprøve fører frem til fagbrev i inst. kokk/ kokkefaget.



Opplæringskontor for Hotell- og Matfag

Postboks 719, 6801 Førde.

- Mobil 90056438 - Bankgiro 3700.14.94555 - Org.nr: 974695006.

Påmelding til Opplæringskontor for hotell og matfag Sogn og Fjordane

NB: vi må ha minimum 10 påmelde før vi kan starte kurset.

Send til john.grov@eninvest.net

Påmelding er bindande.