



## KONTAKT & INTRESSEANMÄLAN

### Frågor om utbildningen och kursstart

Har du frågor om själva utbildningen och kursstart går det jättebra att kontakta vår utbildare/samordnare Gittelina Pazor.

Ring: 073-506 91 05

Mejla: [gittelina.pazor@skyddsvarnet.se](mailto:gittelina.pazor@skyddsvarnet.se)

Mer info om våra utbildningar finner du på [skyddsvarnet.se/utbildning](http://skyddsvarnet.se/utbildning)

### Vill du gå utbildningen?

Vid intresse av att gå utbildningen kan du kontakta din handläggare på Arbetsförmedlingen.

Du kan även kontakta Resursrådets verksamhetsledare:

Maria Kinhamer (Nynäshamn)

Ring: 010-116 36 26

Mejla: [maria.kinhamer@forsakringskassan.se](mailto:maria.kinhamer@forsakringskassan.se)

Liselotte Bertel (Haninge, Tyresö)

Ring: 010-116 46 86

Mejla: [liselotte.bertel@forsakringskassan.se](mailto:liselotte.bertel@forsakringskassan.se)

### Hitta till utbildningslokalen

Gotthems Café & Second Hand

Bryggargatan 17, Nynäshamn

Ring så hjälper vi dig med att finna bästa vägen till oss: 08-729 17 33



[skyddsvarnet.se](http://skyddsvarnet.se)



*Validerad utbildning!*

## VILL DU JOBBA INOM KÖKS- OCH RESTAURANGBRANSCHEN?

Skyddsvarnets Yrkesinriktade köks- och restaurangutbildning med teoretisk och praktisk kunskap gör dig REDO för jobb i en bransch som behöver medarbetare med rätt kompetens och inställning.

### YRKEN SOM UTBILDNINGEN KAN LEDA DIG VIDARE MOT

- Hotellreceptionist
- Frukostvärd
- Hotellstädare
- Konferensvärd
- Köksbiträde
- Serveringspersonal
- M.m.

### UTBILDNINGEN PÅGÅR I 16 VECKOR OCH BASERAS PÅ

- Baskunskaper inom kök
- Livsmedelshygien
- Branschkunskap
- Praktiska moment med vikt på självständighet och team work
- Stärkande moment med fokus på självkänsla och självförtroende

*Egenskaper som väger tungt inom de branscher som utbildningen vänder sig mot är att du är social, serviceinriktad, stresstålig och tycker att det är kul att träffa människor.*

*Låter det intressant? Ta chansen och gå utbildningen!*



# YRKESINRIKTAD KÖKS- & RESTAURANGUTBILDNING

Vill du arbeta inom köks- och restaurangbranschen? Skyddsvärnets yrkesförberedande utbildning kan vara din väg till målet - Vi rustar dig för ditt framtida arbete!

## Om utbildningen

En arbetsförberedande yrkesinriktad insats inom restaurang och värdskap. Utbildningen pågår i 16 veckor där teori varvas med praktik. Fokus läggs på grundläggande kunskaper för att kunna arbeta inom kök och restaurang.

## Målet

Målet med utbildningen är att du lättare ska få jobb inom yrkesområden där företaget har svårt att hitta medarbetare med rätt kompetens och inställning. Vi strävar efter att hitta praktikplatser men anställning kan ej garanteras.

## Utbildningsinnehåll

- Allmän branschkunskap
- Arbetsmiljö
- Hälsa
- Livsmedelshygien
- Krishantering
- Service och värdskap
- Ekonomi
- Varm- och kallkök
- Grundläggande att arbeta i storkök
- Terminologi & fackbegrepp
- Matlagning & bakning
- Livsmedel- och näringskunskap
- Allergener & intoleranser
- Presentationsteknik
- Matsvinn



## Utbildningsupplägg

Utbildningen är på heltid kl. 09.00-16.00 måndag till fredag. Vi håller till i våra luftiga och utrustade lokaler på Skyddsvärnets arbetsintegrerande sociala företag - *Gotthems Café & Second hand* som ligger centralt i Nynäshamn.

Utbildningen fokuserar på grundläggande kunskaper som du behöver för att kunna arbeta inom kök, restaurang, hotell och konferens.

## Krav

För att tillgodogöra dig på utbildningen behöver du:

- Förstå svenska
- Passa tider
- Vara delaktig och intresserad

Tror du att utbildningen kan vara en bra möjlighet för dig? På baksidan finner du kontaktuppgifter till oss. Vi berättar gärna mer om hur det går till!

Vi har även andra utbildningar. Du kan läsa mer på

[www.skyddsvarnet.se/utbildning](http://www.skyddsvarnet.se/utbildning)