

Kock - Hållbar matlagning och råvaruhantering

Yh Yrkeshögskolan

Fakta

Utbildningslängd: 12 veckor

Poäng: 30 YH-poäng

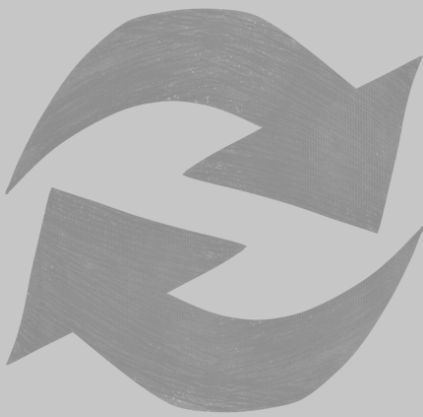
Antal platser: 15

Start: September 2026

Ansökningsperiod: 28 maj - 28 juni

Studietakt: 50%, halvfart

Kostnad: Kostnadsfri och CSN-berättigad.



Kontakt

Jonas Sundin

Utbildningsledare

Tel: 0346 - 88 65 35

e-post: jonas.sundin@falkenberg.se

Campus Falkenberg

Tel. 0346 - 88 50 50

e-post: campus@falkenberg.se

Biblioteksgatan 2, 311 35 Falkenberg

Utbildning för framtiden

Är du en kock med yrkesstolthet som vill ta nästa steg i din karriär? Då kan vidareutbildningen Kock - Hållbar matlagning och råvaruhantering vara den perfekta möjligheten för dig. Den här kursen är skräddarsydd för dig som redan kan ditt yrke. Genom utbildningen kan du bli en expert på att minska matsvinnet, maximera råvarors värde och aktivt driva restaurangbranschen framåt mot en mer hållbar framtid. Med ett allt större fokus på hållbarhet och resurseffektivitet är det här utbildningen för dig som vill vara med och forma framtidens restaurangkök och bidra till ett mer resilient samhälle.

Varför är den här utbildningen rätt för dig?

Framtidens restaurangkök bygger på hållbarhet och resurseffektivitet. Genom utbildningen får du den kompetens som krävs för att ligga i framkant. Du får djupgående kunskaper om hur du skapar en långsiktig och hållbar produktion, oavsett om du arbetar i en restaurang eller ett storkök. Allt du lär dig är i linje med Agenda 2030:s globala mål, vilket innebär att du direkt bidrar till en mer hållbar värld.

Du kommer att få praktiska verktyg för att minska matsvinn och lära dig att aktivt främja användningen av lokala livsmedel. Genom dessa insatser bidrar du till en säkrare livsmedelsförsörjning och ett samhälle som är bättre rustat för framtida utmaningar. Att ta tillvara på hela råvaran är inte bara bra för miljön; det är också en smart affärsstrategi som optimerar dina kalkyler och ger dig en unik konkurrensfördel. Vi ger dig verktygen att skapa ett kök som är lika bra för miljön som det är för gästerna.

Skapa en hållbar matproduktion - för minskad miljöpåverkan och ett mer resilient samhälle.

Kock - Hållbar matlagning och råvaruhantering

Utbildningens innehåll

Kursnamn	Poäng
Hållbar matlagning	15
Råvaruhantering och prisoptimering	15
Totalt	30

Så går det till

Utbildningen går på halvfart under 12 veckor, vilket gör den flexibel för dig som redan arbetar. Undervisningen sker digitalt cirka fyra timmar i veckan, fördelat på två eftermiddagar. Allt utbildningsmaterial samlas på en gemensam lärplattform. Fysiska träffar på plats i Falkenberg kan förekomma, de är dock inte obligatoriska.

Utbildningen är utformad för att möta branschens behov på ett praktiskt och teoretiskt sätt, med ett starkt inslag av arbetslivsanknutet lärande. Du får inte bara ta del av föreläsningar och workshops från företag och restauranger som aktivt bidrar, utan också möta erfarna lärare med gedigen erfarenhet. En viktig del av lärandet sker genom dialog med studiekamraterna, dina kollegor, vilket ger dig möjlighet att utbyta erfarenheter och kunskaper. Undervisningen inkluderar även gruppdiskussioner och inlämningsuppgifter för att fördjupa dina kunskaper.

Finansiera dina studier med omställningsstudiestöd

Du kan ha möjlighet att finansiera dina studier genom att ansöka om omställningsstudiestöd från CSN. Stödet består av ett bidrag och ett valfritt lån, och du kan få upp till 80% av din lön i bidrag. Du kan få stödet i upp till 44 veckor på heltid.

- Stödet är till för dig som har arbetat i minst 8 år under de senaste 14 åren.
- Du behöver ha en lön som är tillräckligt hög för att uppfylla kraven.

Läs mer på [csn.se](https://www.csn.se)

Ansökan

Ansökningsblankett finns på Campus Falkenbergs webb. Du skickar ansökan antingen via post eller e-post. Adress finns på blanketten.



Grundläggande behörighet

Du har grundläggande behörighet om du uppfyller något av följande:

1. Har gymnasieexamen från gymnasieskolan eller kommunal vuxenutbildning.
2. Har svensk eller utländsk utbildning som motsvarar kraven i punkt 1.
3. Är bosatt i Danmark, Finland, Island eller Norge och är där behörig för motsvarande utbildning.
4. Genom svensk eller utländsk utbildning, praktisk erfarenhet eller på grund av någon annan omständighet har förutsättningar att tillgodogöra dig utbildningen.

Särskilda förkunskaper krävs

- Lägst betyg E/3/G i kurserna; Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, Hygien och Livsmedels- och näringskunskap 1 eller motsvarande kunskaper
- Yrkeserfarenhet från att ha arbetat som kock, kallskänka eller som restaurangägare med ansvar för matlagning och inköp, eller motsvarande och arbetat heltid inom någon av dessa roller i minst 6 månader.

