



— *Drömmer du* —
OM ETT NYTT YRKE?

Bagare, konditor

Kock, matlagare

BAGARE, KONDITOR

Att bli bagare, konditor är ett utmärkt sätt att vidareutveckla sig själv. Dessutom är det ett yrke som man kan utöva över hela världen. Utbildningarna passar dig som gillar att jobba med råvaror och baka bröd och bakverk. Din framtid kan finnas inom till exempel bageri, konditori eller café. Du som söker är social, kreativ och har ett brinnande intresse för bakning och service.

**KURSTID
50 VECKOR,
HELTID
1 200P**

I ett kurspaket på gymnasial nivå ger vi dig grundkunskaperna för att kunna arbeta inom bageri och konditori.

Den skolförlagda delen äger rum på Nyköping Strand Utbildningscentrum. I utbildningen ingår undervisning, studiebesök, gästföreläsningar och projektarbete. Ett mycket viktigt inslag i utbildningen är praktik på en arbetsplats.

Du som har gått denna utbildning har goda möjligheter på arbetsmarknaden framför allt tack vare vårt nära samarbete med branschföretagen. Skolan har också en egen butik där våra elevers bakverk och matbröd säljs och där du får utveckla dina kunskaper i exponering och försäljning.

INNEHÅLL KURSPAKET

Bageri 1	100p
Bageri 2	200p
Bageri 3	100p
Konditori 1	100p
Konditori 2	200p
Konditori 3	100p
Choklad och konfektyr	100p
Försäljning	100p
Entreprenörskap	100p
Gymnasiearbete	100p



PÅGÅENDE KURS!

NY KURSSTART HÖSTEN 2020

Intresseanmälan till Daniel Andersson
daniel.andersson@nsubildning.se



KOCK, MATLAGARE

Väljer du vår vuxenutbildning till kock, matlagare har du goda möjligheter på arbetsmarknaden. Framför allt tack vare vårt nära samarbete med branschföretagen och det stora behovet av matlagare inom allt från skolkök till restauranger.

**KURSTID
50 VECKOR,
HELTID
1 200P**

I ett kurspaket på gymnasial nivå ger vi dig grundkunskaperna för att kunna arbeta inom kök på à la carterestaurang, lunchrestaurang, storkök och offentlig måltid.

Den skolförlagda delen äger rum på Nyköping Strand Utbildningscentrum. Där sker den praktiska och teoretiska undervisningen, till största del kommer utbildningen att vara praktisk. Ett mycket viktigt inslag i utbildningen är också praktiken på en arbetsplats. Praktiken sker under två perioder på totalt nio veckor. Skolan har ett väl förankrat samarbete med några av de ledande restaurangerna i regionen. Skolan driver även en lunch- och à la carte-restaurang där du får prova på yrket på riktigt. Grundläggande kunskaper inom hygien, livsmedelskunskap och service byggs på med matlagningskunskaper.

Du får också lära dig grunderna i servering samt service och bemötande som är yrkets kärna.

INNEHÅLL KURSPAKET

Hygien	100p
Livsmedel & näringskunskap	100p
Service och bemötande	100p
Matlagning 1	100p
Matlagning 2	200p
Matlagning 3	200p
Mat och dryck i kombination	100p
Servering 1	100p
Specialkost	100p
Matlagning specialisering	100p

KURSSTART V.13 2020

Intresseanmälan till Daniel Andersson
daniel.andersson@nsubildning.se

**LÄMNA INTRESSEANMÄLAN TILL
UTBILDNINGARNA, KONTAKTA**

Daniel Andersson,
daniel.andersson@nsutbildning.se
070-424 86 17

**FÖR INFORMATION OM
UTBILDNINGARNA, KONTAKTA**

Rektor Hannu Husa,
hannu.husa@nsutbildning.se
070-213 31 00

Bitr. rektor Daniel Andersson,
daniel.andersson@nsutbildning.se
070-424 86 17

Utbildningarna anordnas tillsammans
med Campus Nyköping. För mer information
om studier, behörighet och CSN kontakta
Studie och yrkesvägledning på 0155-24 87 85

