



VIVA Komvux

Mat-, måltidsservice
& företagande



Östra

Kontaktpersoner:

Maria Uhlander

maria.uhlander@umea.se
mobil: 076-769 69 40

Inger Dahlgren

inger.dahlgren@umea.se
tel 090-16 37 57
mobil 073-800 58 48

VIVA Komvux

Postadress Fridhemsvägen 2, 903 37 Umeå
Telefon 090 16 28 75
Fax 090 14 37 91
E-post info.vivakomvux@umea.se

www.umea.se/vivakomvux



Mat-, måltidsservice och företagande

VIVA Komvux erbjuder en ettårig yrkesutbildning inom **Mat-, måltidsservice och företagande**. Målgruppen ges möjlighet att komma in på arbetsmarknaden inom livsmedels- och servicebranschen.

Målet är att du snabbt ska kunna komma ut i arbete inom verksamheter som på något sätt hanterar och tillagar livsmedel, exempelvis inom restaurang, storköshåll och fast food eller annan servicenäring.

Förutom grundkunskaper inom livsmedelshandling erbjuder kursen fördjupningsmoment inom marknadsföring och service. Kursen är kundorienterad med ett helhetsperspektiv och erbjuder dig ett nära samarbete med branschen.

Utbildningen utformas därför i ett nära samarbete mellan utbildningsanordnare och näringsliv.

En större del av utbildningen är yrkespraktik. Skolan ansvarar för praktikplaceringen. Tre dagar per vecka, onsdag – fredag, är de studerande ute på praktik medan resterande tid, måndag och tisdag, ägnas åt teoretiska studier. Du ges möjlighet att prova på 2 – 3 olika typer av arbetsplatser för att utbildningen ska bli så mångsidig och varierad som möjligt.

Utbildningsanordnare: VIVA Komvux i samarbete med Östra gymnasiet

Kurstid: 40 veckor

Start: Hösten 2009 med gruppintag 4 ggr/läsår.

Förkunskapskrav: grundskola eller motsvarande

Studietakt: Heltidsstudier



Cheeranan Pantchak, Vad tycker du om Måltidsservice?

En jättebra utbildning. För att lyckas med utbildningen och sedan få ett bra jobb tror jag det viktigaste är att man lär sig arbeta effektivt och att man lägger ner en del "själ och hjärta" i arbetet.

Vad har du lärt dig?

Under utbildningen har jag försökt lära mig så mycket jag kan, både i skolan och på praktikplatserna. Det var ganska svårt i början, eftersom jag kommer från en annan kultur där vi lagar ris nästan varje dag. Nu var jag tvungen att lära mig om svensk husmanskost! Men om man alltid försöker förbereda sig, både i skolan med teori och på praktiken med arbetskamrater och arbetsmiljö, då tror jag man kan klara sig.

Varför började du utbildningen?

Eftersom jag är invandrare, som också behöver lära mig svenska för att kunna få ett jobb i framtiden sökte jag "Mat-, måltidsservice och företagande". Då kan jag utnyttja praktiktiden för att också träna mitt svenska vardagspråk.

Följande ämnen ingår i Yrkesutbildning inom Mat-, måltidsservice och företagande:

Livsmedelshygien 50p

Livsmedel A 50 p

Näringslära 50 p

Arbetsmiljö och säkerhet 50 p

Kallkök 100 p

Varmkök 100 p

Restaurang 100 p

Försäljning och service 50 p

Projekt och företagande 50 p

Färdigmat 100 p

Praktisk marknadsföring A 50 p

Valbar kurs:

Västerbottens kök (lokal kurs) 50 p

Gastronomi 50 p

Praktisk marknadsföring B 50 p

Företagsekonomi A 50 p