

Butiksmedarbetare med färsksvaruinriktning

UTBILDNINGEN

Utbildningen genomförs via Gourmetakademien. För att klara utbildningen behöver du studera 40 timmar i veckan. Utbildningen börjar med några orienteringsveckor där du får mer berätta för din lärare om dina mål och om du redan har kunskaper som kan vara relevanta. Praktik, så kallad *arbetsplatsförlagt lärande* (APL) ingår i utbildningens senare del. Har du frågor kan du kontakta Gourmetakademien via mejl: lasse.andersson@gourmetakademien.se

ATT TÄNKA PÅ

- Inom butik-och färsksvaruutbildningen måste du vara beredd att hantera alla sorters kött, även om du själv inte äter det.
- Som butiksmedarbetare ska du tycka om att möta människor då arbetet är serviceinriktat och vänder sig till kunder i butik.
- Du behöver själv betala för arbetsskor som du kommer använda under utbildningen.

YRKET

Som butiksmedarbetare med färsksvaruinriktning kan du arbeta i livsmedelsaffärer eller saluhallar. Du är ofta ansiktet utåt till kunder som besöker butiken och ska gilla serviceyrket. Du hanterar olika färsksvaror som till exempel kött, korv, skinka och ostar. Det är bra att både vara kreativ, men också stresstålig och ha förmåga att organisera sitt arbete.

ÖVRIGT

Ansökan gör du på Komvux Eskilstunas webbsida. Du som är inskriven i Arbetsförmedlingen och vill söka bör hämta ett intyg från dem och bifoga i din webbansökan. Du som riskerar att bli arbetslös eller har tillfällig anställning bör bifoga anställningsbevis i din webbansökan.

* OBS! Utbildningen startar förutsatt att vi får tillräckligt många sökande.

Studiemedel kan sökas på CSN via deras hemsida www.csn.se
För mer information ring till CSN på telefon: 0771-27 60 00



Om utbildningen

Längd: 50 veckor

Total poäng: 1150

Studietakt: Heltid

Startdatum: 1 oktober 2018

Slutdatum: 13 september 2019

Utbildningsanordnare:

Gourmetakademien AB

Gustafsvägen 3, Eskilstuna

Förkunskaper Godkänt betyg i grundläggande svenska/svenska som andraspråk

Ansökan öppnar: 1 augusti 2018
Ansökan stänger: 22 augusti 2018

Ansökan gör du via
www.eskilstuna.se/komvux

Kontakta Komvux

E-post: vux@eskilstuna.se
Telefon 016 – 710 10 30



Kurser som ingår i utbildningen

Kurs	Kurskod	Poäng
Orienteringskurs	KGYORI1C	50
Hygien	HYGHYG0	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRC0	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Kost och Hälsa	HALKOC0	100
Mat och Butik 1	MAOMAT01	100
Bageri 1	BAGBAG01	100
Mat och Butik 2	MAOMAT02	100
Mat och Butik - specialisering	MAOMAT00S	100
Servicekunskap	FÖSSEVO	100
Personlig försäljning 1	FÖSPER01	100
Gymnasiearbete Restaurang och livsmedelsprogrammet	GYARRL	100

Om du har frågor om kursupplägget eller vill ha mer detaljerad information om utbildningen ska du ansvarig för utbildningen Lasse Andersson
E-post: lasse@gourmetakademien.se