

Barista & Servering



Utbildningen är en serviceutbildning med fokus på serverings- och baristayrket. Inom serveringskunskap utvecklar du dina kunskaper i olika serveringsmetoder, bärteknik och matsals-hantverk samt lär dig att göra uppdukningar och vårda redskap och utrustning.

Som Barista tillverkar du varma och kalla kaffedrycker såsom Café latte, Cappuccino och Frappuccino med Latte-Art. Du får lära dig hantverket att göra en riktig bra kaffe, skillnaden mellan olika kaffeböner, hur du gör perfekt skummad mjölk och hur espressomaskiner fungerar.

Utbildningen är både teoretiskt och praktiskt upplagd. Praktiken är ett bra tillfälle för dig att prova på yrket och visa arbetsgivaren dina kunskaper. Det kan i många fall leda till jobb efter utbildningen.

Utbildningen är kostnadsfri men du ansvarar själv för inköp av skor samt resor till och från praktikplats, studiebesök mm.

Vi använder lärplattformen Vklass i utbildningen. Du bör därför ha tillgång till egen dator och internetuppkoppling.

Kurser, 20 veckor, 500 poäng

Servering 1, 100 p

Servering 2, 200p

Drycker och ansvarsfull alkoholserving, 100p

Drycker specialisering-inriktning barista, 100p

Utbildningen är på heltid varav skolförlagd undervisning cirka 2,5 dag/vecka.

Du kommer vara ute på APL (arbetsplatsförlagt lärande) ett antal dagar och veckor under utbildningen. Under APL följer du arbetsplatsens tider. Kvällar och helger kan förekomma.

PRAKTISK INFORMATION

Studieperiod

2020-08-31 – 2021-01-15

20 veckor, heltid

Plats

Lysekils Vuxenutbildning

Förkunskaper

Godkänt betyg från lägst SFI D.

Sista ansökningsdag

2020-06-05

Skickas till

Lysekils Kommun

Vuxenutbildningen

453 80 Lysekil

Studie- och yrkesvägledare

Susanna Samuelsson

Tel: 0523-61 33 18

susanna.samuelsson@lysekil.se

Rektor

Lena J Carlstedt

Tel: 0523-61 32 72

