



Tag en uddannelse til kok på 24 uger

**Har du 2 års relevant erhvervserfaring som køkkenmedhjælper i hotel- og restaurationsbranchen?
Kunne du tænke dig at bliver faglært gastronomassistent eller gastronom med specialet kok og stå stærkere på arbejdsmarkedet?**

Hotel- og restaurationsbranchen er en af de brancher, der er hårdt ramt af mangel på kvalificeret arbejdskraft.

Arbejdsmarkedets parter 3F, og HORESTA, Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering, Jobcenter Bornholm og Campus Bornholm er derfor gået sammen om at tilrettelægge et forløb, der kan løfte ufaglærte køkkenmedhjælpere til faglærte kokke på kun 24 uger.

HVAD DER KRÆVES

Du skal som minimum have 2 års relevant dokumenteret erhvervserfaring fra hotel- og restaurationsbranchen.

REALKOMPETENCEVURDERING

Er du interesseret i dette forløb skal du have lavet et 360 graders eftersyn (Realkompetencevurdering). Her vil en uddannelsesvejleder fra Campus Bornholm gennemgå din erfaring og erhvervede kompetencer sammen med dig og herefter vurdere, om du er i målgruppen for dette uddannelsesforløb.

ØKONOMI FOR DIG

Hvis du er i arbejde vil du efter aftale med din arbejdsgiver kunne tage uddannelsen med løn.

Hvis du er ledig så kontakt din sagsbehandler i jobcenteret og hør om dine muligheder for uddannelse på dagpenge.
Der er også mulighed for at få SU under uddannelsen.

UDDANNELSESPERIODE

Uddannelsesforløbet starter den 20. oktober 2025 og afsluttes den . 22.april 2026.

Inden opstart skal der laves en realkompetencevurdering, og den kan allerede laves nu, så kontakt os endelig.

Ferie fra den 20.12-2025 - 4.1.2026.

KONTAKTOPLYSNINGER

Hvis du vil høre mere om uddannelsen, kontakt:
Uddannelsesleder Mattias Landberg-Krarup:
mlk@cabh.dk, tlf. 4191 9876

Hvis du vil høre mere om realkompetencevurdering, kontakt virksomhedskonsulent Ea Holten Pedersen:
ea@cabh.dk, tlf. 2327 1842