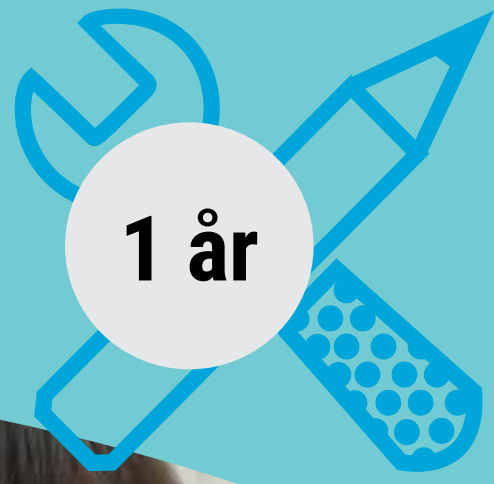


Storkök

TEKNIKER



Du lagar allt utom maten

Storkökstekniker är ett varierande yrke med teknik och kundkontakt i fokus. Det råder stor brist på storkökstekniker som kan hålla den allt mer avancerade utrustningen i storkökens maskinpark funktionell.



Framtidsjobb!

Varierande och fritt yrke

Som storkökstekniker är du ute mycket på fältet, i din egen servicebil, och får arbeta praktiskt i ett rörligt och omväxlande yrke. Du är en problemlösare med mycket eget ansvar och har många kundkontakter. Om dagarna installerar, moderniserar och reparerar du restaurangernas och storkökens maskinpark. På utbildningen lär du dig att arbeta med tekniska produkter, el och mekanik samt datorelektronik. Du lär dig om säkerhet och miljö, men också om kvalitet och kundvård.

Eget storkökslabb på skolan

Xenter har investerat i ett storkökslabb på skolan med olika maskiner av olika märken, så att du kan få arbeta praktiskt även på skoltid. Du får prova dina kunskaper direkt och lär dig hur de olika maskinerna fungerar. Utbildningen är framtagen i nära samarbete med branschen och är skraddarsydd efter deras behov. Utformningen sker i ledningsgruppen där branschen deltar och som garanterar att utbildningen hela tiden är aktuell.

Du behövs i branschen

Branschen har stor efterfrågan på storkökstekniker med aktuell och rätt kompetens. I Stockholm räknar man med att det i dagsläget saknas minst 80 storkökstekniker, men behovet är stort i hela landet. Dessutom kommer nyrekrytering att behövas eftersom många storkökstekniker slutar på grund av ålderspension. Branschen skriker efter kompetent personal vilket innebär att du efter avslutad utbildning är eftertraktad på arbetsmarknaden och går direkt ut i jobb.

Praktik under en tredjedel av tiden

Under minst en tredjedel av utbildningen är du ute på praktik, för att du snabbt ska komma in i arbetet, få tips och råd från erfarna och yrkesverksamma och skapa kontakter. Många hittar sin arbetsplats redan under praktikperioden. Är du intresserad av teknik, gillar service, kundkontakt, att vara en problemlösare och att arbeta praktiskt? Då är utbildningen storkökstekniker rätt för dig.

Kurser i utbildningen

• Automatisering,	15 p
• Branschöversikt miljö, säkerhetsfrågor och regler,	15 p
• Elektronik/datorteknik,	10 p
• Elkunskap,	25 p
• Hydraulik/Pneumatik/Vakuum,	10 p
• Installation,	10 p
• LIA 1: installation,	20 p
• LIA 2: reparation, service och underhåll,	45 p
• Mekanik,	20 p
• Service, livsmedelsmiljö, produktionsteknik och energi,	15 p
• Vatten/gas/ånga/kyla,	15 p

Behörighetskrav

- Förutom grundläggande behörighet för Yrkehögskolan
- Krav på **någon** av nedanstående kurser/kunskaper:
Praktisk ellära, El-lära 1, Elkraftteknik, Växelström trefas, Elkompetens A och B, Industritekniska Processer 1 och Underhåll elteknik, Industriell produktion A och Underhåll A och B **eller** motsvarande kunskaper.

Saknar du El-lära erbjuder vi en behörighetsförberedande kurs i ämnet. Skriv att du önskar detta i ditt personliga brev då du ansöker till utbildningen.

Behovet av storkökstekniker är stort. Efter utbildningen kan du få ett spännande och utvecklande arbete.

Ralf Salonen, VD Metos

Kontaktperson:

Anna Hedrén, utbildningsledare
0701-80 56 98
anna.hedren@xenter.se



Yh Yrkehögskolan

