



Sfi café

Sfi café är för dig som vill studera svenska och få yrkeskunskaper genom att arbeta praktiskt i en cafémiljö.

Kursen ska ge förbättrade kunskaper i svenska och grundläggande kunskaper inom caféservice. Det kan leda till jobb i café/resturang/storkök eller vidareutbildning inom yrkesområdet.

Utbildningens innehåll

- **Sfi**
- **Livsmedel och hygien:** Lagen, Att hantera olika livsmedel, Personlig hygien, Lokal hygien och Livsmedelshygien.
- **Arbetsrutiner och egenkontroll:** Rutiner och Egenkontroll enligt Livsmedelsverkets riktlinjer.
- **Service och kundkontakt:** Kundbemötande, Märkning och redlighet och Kontakt med leverantörer.
- **Kassahantering och redovisning:** Hantering av kassa med kassaregister och Daglig redovisning.
- **Matlagning:** Livsmedelskunskap, Matsedelsplanering, Recept och arbetsgång och Praktisk matlagning.
- **Praktik:** Praktiskt arbete i skolcafé.

Genom praktiskt arbete i en mindre grupp i skolcaféet, varvat med lärarledd teori i större grupp i klassrum, lär du dig ett språk som fungerar i samhället och arbetslivet.

Kursstart

Kontinuerlig antagning i mån av plats

Kurslängd

Kursen är på heltid och omfattar 30 timmar schemalagd undervisning per vecka. Du har praktik två dagar i veckan. Du kan gå en eller två studieperioder.

Förkunskapskrav

Du bör ha ett stort intresse för yrkesområdena

Lokal

ABF Vux Angered
Spadegatan 3, Göteborg

Mer information

Angered: Lena Axelsson
031-331 47 00

ABF Vux

031-333 20 60
abf.vux@abf.se
www.abfvux.se

