



Skyddsvärnet AB är en ideell organisation som bidrar med olika former av socialt utvecklingsarbete och har funnits sedan 1910. Varav en del är yrkesinriktade utbildningar.

Charity Of Food förädlar matsvinn till måltider som går till bland annat socialekonomiskt utsatta grupper i samhället.



Gröna Lund är ett av företagen som garanterar deltagare arbete efter genomförd utbildning med godkänt resultat. Magnus Hansson som är ansvarig för den praktiska delen har tidigare varit köksmästare på Gröna Lund och kan lovorda Gröna Lund som en seriöst arbetsgivare som tar väl hand om sina anställda.



Stockholms stad

Arbetsmarknadsförvaltningen skapar effektiva insatser för att fler stockholmare ska hitta ett arbete. Enheten för extern arbetsgivarsamverkan (EfAS) inrättades under 2015 för att utveckla arbetsgivarsamverkan. EfAS möter arbetsgivare genom gemensamma nätverk, i samarbetet kring yrkesutbildningar, praktikplatser, vid kortare kompetenshöjande insatser och i samarbetet med stadens upphandlade leverantörer.

Validerad

## Utbildning med jobbgaranti

Skyddsvärnet, Stockholms Stad, Charity of Food och Gröna Lund genomför i samarbete en utbildning med garanterat arbete för 50 deltagare.

- ♥ Ger grundläggande kunskaper för att arbeta i ett restaurangkök
- ♥ Utbildningen är validerad av Nordiskt Valideringsforum, kriterierna är bedömda av mycket välrenommerade och etablerade personer och kockar inom branschen
- ♥ För aspiranter från Jobbtorg, SFI-studerande samt de som har anställning inom Stockholmsjobb

” Genomgår man denna utbildning, med den kvalitetsstämpel som valideringen ger, så kommer deltagarna ha stora chanser till att få arbete var som helst i branschen. Behoven är enorma och många i branschen välkomnar denna typ av utbildning.

Ida, HR-chef, Gröna Lund



# Utbildning med jobbgaranti

Utbildningen ger grundläggande kunskaper för att arbeta i ett restaurangkök. Utbildningen är validerad av Nordiskt Valideringsforum och kriterierna för validering är bedömda av mycket välrenommerade och etablerade personer och kockar i branschen.

## Målgruppen

Målgruppen för utbildningen är aspiranter från Jobbtorg, SFI-studerande samt de som har anställning inom Stockholmsjobb.

## Heltids- eller halvtidsstudier

Utbildningen är uppdelad i heltids- eller halvtidsstudier. Heltidsstudier pågår i 20 veckor inklusive två veckors f.u.b, förberedande utbildning. Halvtidsstudierna pågår i 25 veckor inklusive två veckors f.u.b.

Start 31 oktober för de som läser halvtid och 5 december för de som läser heltid. Gemensamt slutdatum är 28 april 2017, därefter säsongsanställning hos Gröna Lund och andra etablerade företag inom branschen med stora möjligheter till vidare arbete.

För att jobbgarantin ska gälla behöver deltagaren klara av de moduler utbildningen är uppbyggd av. För att uppnå detta krävs engagemang samt hög närvaro på kursen.



Exempel på upplägg för heltidsstuderande mellan kl. 09.00-16.00

- Samling, enkel frukost
- Teori
- Lunch
- Matlagning
- Städning

## Utbildningens innehåll

- ♡ Service och värdskap
- ♡ Ekonomi (matsvinn)
- ♡ Varm och kallkök (matlagning)
- ♡ Redskap och maskiner
- ♡ Metodisk matlagning
- ♡ HACCP (livsmedelshygien)
- ♡ Allergener och intoleranser
- ♡ Branschkunskap
- ♡ Arbetsmiljö
- ♡ Hälsa
- ♡ Säkerhet
- ♡ Dukning och Servering
- ♡ Näringslära
- ♡ Presentationsteknik (storkök)



*Tillsammans gör vi skillnad och bidrar till ett socialt hållbart samhälle.*

**Intresseanmälan till utbildningsinsatsen görs till följande mejladress: [efas@stockholm.se](mailto:efas@stockholm.se)**

### Ämnesrad: "köksjobb"

I mejlet bör nedanstående information framgå:

- Kontaktuppgifter (namn, tfn samt personnummer)
- Vilket jobbtorg aspiranten tillhör/SFI skola personen går på.
- Eventuell kontaktperson på jobbtorget; matchare/coach

*Intresseanmälan kommer att följas upp av en rekryteringsprocess med intervjuer.*

**Vid frågor gällande utbildningen (upplägg och innehåll) kontakta:**  
Suzan Wernström, Skyddsvärnet 073–917 79 85

**Vid frågor gällande antagningsprocessen, vänligen kontakta:**  
Miiia Heikkilä, Stockholms Stad, EfAS  
08-508 35 639, [miiia.heikkila@stockholm.se](mailto:miiia.heikkila@stockholm.se)  
Magdalena Persson, Stockholms Stad, EfAS  
08-508 49 103, [magdalena.persson@stockholm.se](mailto:magdalena.persson@stockholm.se)