



2019-08-12 12:33 CEST

## Astar gav Jennie en snabb väg till kockyrket

**Funderar du på att bli kock, men vet inte hur du ska gå till väga för att bli det? Då kan du göra som Jennie Soldesjö. När hon hade bestämt sig för att bli kock tog det två dagar innan hon kunde påbörja Astars kockutbildning. I dag arbetar hon på restaurangen Kajse Varg och trivs riktigt bra med sitt yrkesval.**

– Kockyrket är ett yrke som verkligen passar mig. Det är väldigt utvecklande. Matlagning kan man nästan aldrig säga att man kan helt och hållet, det finns alltid något nytt att lära sig, berättar Jennie.

I 20-årsåldern arbetade Jennie Soldesjö, 38, som många andra unga i restaurangbranschen. Servitris, bartender, jobb på konditor och kaffebar: hon

hann med mycket innan hon valde att vidareutbilda sig på universitetet. Men efter några år började hon att längta tillbaka till sin gamla bransch.

– Jag ville tillbaka till restaurangbranschen, men jag visste inte hur. Sedan hittade jag den här kockutbildningen på Astar, och den passade perfekt ihop med det som jag var intresserad av.

Jennie var beredd på en lång ansökningsprocess när hon sökte till utbildningen genom Arbetsförmedlingen. Men redan två dagar senare kunde hon påbörja vägen till sitt nya yrke.

– Det var en väldigt bred utbildning, mycket bra teori och framförallt väldigt många praktiska moment. Vi hade i stort sett ett praktiskt moment varje dag, vilket passar kockyrket i verkligheten väldigt bra. I verkligheten är ju allt praktiskt, berättar Jennie om erfarenheten.

Redan innan hon hade gått klart kunde hon börja arbeta som kock, då på Umeås flygplats.

– Jag hade inte jobbat som kock innan jag började på utbildningen. Det var på utbildningen som jag lärde mig hur jag skulle arbeta överhuvudtaget med mat.

Det var till stor del tack vare rekommendationer som Jennie hittade Astars kockutbildning.

– Det var flera runtomkring mig som hade läst det här programmet och trivdes med det. De rekommenderade skolan och berättade att det var lärare med mycket erfarenhet, framförallt. Det stämmer överens med den bild jag har fått.

– Det var en väldigt bra klass och fantastiska lärare. Det är en väldigt familjär skola där man känner sig väl omhändertagen och väl bemött.

I dag arbetar hon på Kajes Vargs lunchrestaurang, ett jobb som hon trivs mycket bra med. Där planerar hon bland annat menyn, beställer råvaror och är ansvarig för matlagningen.

– Det är bara tack vare utbildningen som jag kan klara av det här jobbet. Tiden på Astar har gett mig otroligt mycket, säger Jennie.

Namn: Jennie Soldesjö

Ålder: 38 år

Jobbar som: Kock på Kajse Varg i Umeå

Intressen: Bakning och mat, att spendera tid med döttrarna, träning

Poddtips: Il Podino – en matlagningspodd för dig som gillar italiensk mat

Största kockförebild: Edward Blom, Per Morberg, Leif Mannerström, Markus Aujalay

---

*ThorenGruppen AB är ett norrländskt familjeägt utvecklingsföretag med stort samhällsengagemang. Företaget grundades 1999 och har expanderat varje år. Idag har vi över 2 000 medarbetare och 16 000 elever/deltagare inom våra utbildningsverksamheter.*

## Kontaktpersoner



**Niklas Westman**

Presskontakt

Informationschef

[niklas.westman@thorengruppen.se](mailto:niklas.westman@thorengruppen.se)

010-331 08 36