



**RESTAURANG &  
LIVSMEDELS  
PROGRAMMET**

# NÄR UPPLÄGG, DOFTER, SMAK & SERVICE ÄR ALLT

På Restaurang- & livsmedelsprogrammet får du grundläggande kunskaper inom restaurang- och baryrket och hos oss jobbar du i ett modernt kök.

Utbildningen leder till en yrkesexamen och ger dig 3 års erfarenhet av service och experimenterande med allt från klassiska rätter till streetfood – alltid med fokus på passande drycker.

Du arbetar i team och individuellt med att planera och ta ansvar för hållbarhet, miljö, kvalitet och ekonomi.

Genom APL (arbetsplatsförlagt lärande) får du möjlighet att testa vingarna på hemmaplan eller på fastlandet. Vi har ett gott samarbete med branschen.

Som kock eller bartender utbildas du till ett framtidsyrke. Matlagning och dryckeskunskap är alltid efterfrågat och jobbmöjligheterna inom branschen, både nationellt och internationellt är mycket goda.

## Få en glimt av programmetts innehåll

Första året lägger vi grunden inom matlagning. Vi lyfter fram vikten av ett gott kundbemötande och lär oss om hygien och livsmedlens olika egenskaper. Det här året är du också ute på APL i 2 veckor för att få mer förståelse för yrket – service, tempo, flexibilitet och teamwork.

Inför år två har du valt yrkesutgång – antingen mot kock eller mot bartender. Tvåan är också mer inriktad mot kunder – du är med och driver en mindre lunchrestaurang. Under det här året har du minst 5 veckors APL. Alla tvåor utvecklar och driver också egna UF företag (Ung Företagsamhet) i kursen Entreprenörskap.

I trean får du möjlighet att leda arbetet i restaurangen eller varför inte bakom baren. Med ökat ansvar får du och dina klasskamrater mer självständigt designa menyer för både mat och dryck. Det ökade ansvaret förbereder dig väl inför gymnasiearbetet och arbetsmarknaden. Sista året är du på APL i minst 8 veckor.

### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 900 P

Engelska 5 & 6, 200 p  
Historia 1a1, 50 p  
Idrott och hälsa 1, 100 p  
Matematik 1a, 100 p  
Naturkunskap 1a1, 50 p  
Religionskunskap 1, 50 p  
Samhällskunskap 1a1, 50 p  
Svenska 1-3/svenska som andraspråk 1-3, 300 p

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN 400 P

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 p  
Hygien, 100 p  
Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 p  
Service och bemötande 1, 100 p

### INRIKTNING 300 P

KÖK OCH SERVERING, 300 p  
Matlagning 1, 100 p  
Mat och dryck i kombination, 100 p  
Servering 1, 100 p

### PROGRAMFÖRDJUPNINGAR 900 P

INDIVIDUELLT VAL 200 P  
GYMNASIEARBETE 100 P

*Kolla in  
poängplan*

