

Restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL) i lärlingsform

En utbildning där målet är att öppna dörren till arbete inom restaurang och livsmedel.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL) passar särskilt dig som är intresserad av att i framtiden jobba inom restaurang, bageri, konditori, catering eller livsmedel i butik. När vi äter ute på en restaurang, beställer hem mat eller köper bröd i bageriet vill vi att det vi beställer ska vara gjort på bra råvaror, se tilltalande ut och vara gott och nyttigt. Vi vill också få ett trevligt bemötande och känna oss väl omhändertagna i dessa sammanhang. Därför är ett mål och en viktig del i utbildningen att utveckla din servicekänsla och förmåga att möta gäster. RL är ett yrkesprogram där du får en utbildning inom restaurang och service och får lära dig matlagningens grunder, finesser och specialiteter. Vår strävan är att utbilda servicekunniga yrkesmänniskor i en bransch som ständigt förändras och utvecklas av inte minst internationella influenser.

Gymnasial lärlingsutbildning i Uppsala kommun

Uppsala kommuns gymnasiala lärlingsutbildning är en utbildning för dig som vill uppleva mer av arbetslivet redan på gymnasiet. Din utbildning är skolförlagd två dagar i veckan och arbetsplatsförlagd de övriga tre dagarna. Du läser lika många gymnasiepoäng och ofta samma kurser som de elever som har en helt skolförlagd utbildning, men huvuddelen av dina yrkeskurser läser du på arbetsplatsen genom att praktiskt utföra arbetsuppgifter. Lärare från skolan besöker regelbundet dig och din handledare på arbetsplatsen för att stämma av att allt fungerar, att du gör framsteg och för att kvalitetssäkra utbildningen. 90% av de elever som läst i denna studieform på andra orter har efter utbildningen gått vidare till arbete eller fortsatta studier.

Vad förväntas av mig som elev?

Det krävs inga förkunskaper av dig inom det yrkesområde du vill utbilda dig mot, vi lär dig från grunden. Vi förväntar oss däremot att du har en motivation och vilja att lära dig. Det krävs för att du ska orka med en arbetsplats utmaningar tre dagar i veckan och samtidigt kunna fokusera på de övriga ämnena i skolan. Utbildningens mål är att göra dig anställningsbar inom valt yrkesområde vilket innebär att du i slutet av utbildningen ska kunna utföra i stort sett samma arbetsuppgifter som om du vore anställd. Låter det intressant? Då är detta den utbildning som passar dig!

Inriktningar på RL

Bageri och konditori

Du lär dig att yrkesmässigt tillverka bröd, bakverk och konditoriprodukter. Här ingår att kunna följa recept, välja och hantera råvaror samt att producera bröd och konditorivaror som är både tilltalande och smakrika.

Exempel på yrken: Bagare, konditor.

Kök och servering

Inom inriktningen Kök och servering lär du dig om matlagning i restaurang, om servering och om arbete i bar. Den här inriktningen möjliggör framtida arbeten som t.ex. kock, bartender, servitris eller servitör.

Färsksvaror, delikatesser och catering

Inriktningen färsksvaror, delikatesser och catering ska ge kunskaper inom livsmedelsområdet, i syfte att sälja, och om måltiden och dess delar som råvaruval, tillagning, drycker, dukning och uppläggning. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som matinformatör eller säljare med specialisering mot exempelvis matlagning, bageri eller konditori.

Efter gymnasieutbildningens slut

Restaurang och livsmedel är ett yrkesprogram och ger dig de kunskaper du behöver för att kunna arbeta direkt efter gymnasiet.

Gymnasieprogrammet ger dig behörighet till yrkeshögskola.

För att uppnå högskolebehörighet behöver du läsa till vissa kurser. Prata med SYV om du behöver rådgivning.

Examensmål

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Efter examen från programmet ska eleverna ha de kunskaper som behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedelssektorn, till exempel i restaurang, bageri och med färsksvaror.

Utbildningen ska utveckla elevernas kunskaper inom de delar av restaurang- och livsmedelsbranschen där man arbetar nära kunderna med i första hand hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Den ska också utveckla elevernas kunskaper om och färdigheter i livsmedelsproduktion, matlagning och servering liksom deras kunskaper om måltiden som helhet. Måltiden som helhet är central i utbildningen eftersom de olika verksamhetsområdena samverkar för att skapa måltidsupplevelser. Oavsett om man till exempel

bakar, arbetar i delikatessbutik eller på restaurang bidrar man till helheten.

Utbildningen ska även ge kunskaper i arbetsmiljö, försäljning, service, hygien, näringslära, specialkost och alkoholserving.

Arbetet nära kunderna ställer krav på goda kunskaper i kommunikation och service. Utbildningen ska därför utveckla elevernas förmåga att bemöta kunder. Även kunskaper i exponering och skyltning av varor ska ingå i utbildningen. Kommunikation är en viktig del i ett fungerande lagarbete. Eftersom arbetet inom yrkesområdet i regel utförs av människor i samverkan ska utbildningen utveckla elevernas förmåga att samverka med andra, oavsett till exempel kön, kulturell bakgrund, ålder, position eller kompetens. Eleverna ska vidare utveckla förmågan att arbeta i grupp, ta initiativ, vara lyhörda, arbeta självständigt och kunna använda yrkets fackspråk. Utbildningen ska även utveckla elevernas förmåga att arbeta med planering, organisation och ekonomi.

Branschen präglas av förändring och utveckling, vilket ställer krav på kreativitet och flexibilitet. Därför ska utbildningen förbereda eleverna för fortsatt lärande i yrkeslivet samt utveckla deras förmåga att se och förstå sin egen roll i verksamheten, och att diskutera och reflektera över sitt eget lärande utifrån olika arbetsuppgifter. Utbildningen ska utveckla elevernas ansvarskänsla, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomiska förståelse. Arbetsmiljöfrågor och frågor om arbetsorganisation ska ha en central plats i utbildningen för att förebygga arbetsskador och främja god hälsa. Utbildningen ska ge eleverna de kunskaper som behövs för att arbeta arbetsmiljöriktigt, säkert och i enlighet med lagar och andra bestämmelser inom yrkesområdet.

Livsmedels- och restaurangbranschen har en stark internationell prägel. Därför ska kunskaper om livsmedel och måltider i andra kulturer ingå i utbildningen. Branschen är av tradition en del av en internationell arbetsmarknad. Utbildningen ska därför ge eleverna kännedom om arbete i andra länder och möjligheter till fördjupade studier i engelska. Branschen har dessutom en regional anknytning, med fokus på närliggande produktion och lokala traditioner, vilket ska återspeglas i utbildningen.

Branschen kännetecknas av många olika typer av företag. Oavsett om man är anställd eller driver eget företag krävs initiativförmåga, idériedom och egen drivkraft. Därför ska utbildningen ge kunskaper om entreprenörskap och företagande. Utbildningen ska dessutom leda till en fördjupad förståelse av de etiska frågor som livsmedelshandling, försäljning och hållbar utveckling ställer. De etiska frågeställningarna ska även omfatta de tidigare stegen i produktionskedjan, som djurhållning, odling, transport och förädling.

Uppsala yrkesgymnasium

Ekeby - Lärlingsutbildningen



Arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram. Det arbetsplatsförlagda lärandet ska bidra till att eleverna utvecklar yrkeskunskaper och en yrkesidentitet samt förstår yrkeskulturen och blir en del av yrkesgemenskapen på en arbetsplats. Det arbetsplatsförlagda lärandet kan också ge inblick i företagandets villkor.

Examensmålet gäller för både skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning.

Mål för gymnasiearbetet

Gymnasiearbetet ska visa att eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången. Det ska pröva elevens förmåga att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet. Gymnasiearbetet ska utföras på ett sådant sätt att eleven planerar, genomför och utvärderar sin uppgift. Gymnasiearbetet kan utformas så att det ger eleverna möjlighet att pröva sitt yrkeskunnande i företagsliknande arbetsformer.