

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

LÄRLING

Inriktning Kök och servering

Om utbildningen

Mat är det mest universella vi har här i världen och yrkena i restaurang- och livsmedelsbranschen utvecklas ständigt. Vill du ha en utbildning som kan ta dig till resten av världen så erbjuder dig restaurang- och livsmedelsprogrammet den bästa grund du kan få. Skolan har en egen restaurang och ett gediget nätverk ute i branschen. Under första året av utbildningen läser alla på programmet tillsammans, inför åk 2 väljer du sedan inriktning.

Bra att tänka på

I en bransch med stora utvecklingsmöjligheter och en stor flexibilitet så är det bra att kunna fatta snabba beslut och att vara lösningsorienterad. Det är den stora charmen med att arbeta inom restaurang/hotell eller catering. Dagar och uppgifter kan skilja sig åt från dag till dag vilket gör att man lär sig många olika moment och arbetsuppgifter. Du kommer att arbeta med en stor bredd av livsmedel, detta är bra att tänka på om du har någon födoämnesallergi så meddela detta vid terminens start.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL)

Under utbildningen genomför alla elever minst 15 veckors APL. Skolan har ett stort kontaktnät och samarbetar med etablerade restauranger. Många av dem har utbildade handledare med kunskap om utbildningsmål och pedagogik. Skolan har ett bra samarbete med branschen och APLen gör våra elever duktiga och eftertraktade, vilket oftast leder till jobb direkt efter examen.

Högskolebehörighet

På restaurang- och livsmedelsprogrammet kan du få grundläggande högskolebehörighet. Då väljer du kurserna svenska/svenska som andraspråk 2, svenska/svenska som andraspråk 3 samt kursen engelska 6. Kurserna väljer du när du börjat på utbildningen och de läses i åk 2 och 3. Matematik 2a erbjuds som utökad kurs, den kan behövas för att komma in på vissa högskoleutbildningar. Det finns flera eftergymnasiala utbildningar för att vidareutbilda dig inom yrket på högskola/universitet, yrkeshögskola och utbildningar utomlands.

Exempel på yrken

- Kock
- Servitör/Servitris
- Hovmästare
- Köksmästare
- Restaurangchef

Poängplan

Gymnasiegemensamma ämnen	600 poäng	Inriktning	300 poäng
Engelska 5	100	Matlagning 1	100
Historia 1a1	50	Mat och dryck i kombination	100
Idrott och hälsa 1	100	Servering 1	100
Matematik 1a	100		
Naturkunskap 1a1	50		
Religionskunskap 1	50		
Samhällskunskap 1a1	50		
Svenska 1 <i>eller</i>	100		
Svenska som andraspråk 1			
		Programfördjupning	900 poäng
		Matlagning 2	200
		Matlagning 3	200
		Matlagning 4	200
		Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100
		Specialkost	100
		Matlagning – specialisering	100
		Övriga kurser	300 poäng
		Individuellt val	200
		Gymnasiearbete	100
		Summa poäng	2500