

Inriktning kök och servering

Om utbildningen

Mat är det mest universella vi har här i världen och yrkena inom restaurang- och livsmedelsbranschen utvecklas ständigt. Vill du ha en utbildning som kan ta dig till resten av världen så erbjuder restaurang- och livsmedelsprogrammet den bästa grund du kan få. Skolan har en egen restaurang och ett gediget nätverk ute i branschen. Du kan som lärling få en extra lärlingsersättning från CSN.

Bra att tänka på

I en bransch med stora utvecklingsmöjligheter och en stor flexibilitet så är det bra att kunna fatta snabba beslut och vara lösningsorienterad. Det är den stora charmen med att arbeta inom restaurang/hotell eller catering. Dagar och uppgifter kan skilja sig åt 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. Tänk på att meddela skolan om du har allergier.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL)

Lärlingsutbildningen, med sina 50% ute på arbetsplats, ger dig en stor möjlighet till att anpassa din utbildning efter intresse, samt till jobb direkt efter avslutad utbildning. Att vara ute på en arbetsplats ger dig kunskaper i yrket, arbetslivserfarenhet och kontakter. Vi ställer stora krav på de arbetsplatser vi samarbetar med och har ett nära samarbete med dem för att gemensamt skapa arbetstagare som är redo för morgondagens bransch.

Högskolebehörighet

Högskolebehörighet blir från och med läsåret 23/24 standard för alla yrkesprogram. För mer information prata med din studie- och yrkesvägledare.



Poängplan

Gymnasiegemensamma ämnen	900 poäng
Engelska 5, 6	200
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1, 2, 3 <i>eller</i>	300
Svenska som andraspråk 1, 2, 3	300

Programgemensamma ämnen	400 poäng
Hygien	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Branschkunskap inom rest. och livsmedel	100
Service och bemötande 1	100

Lärlingsutbildningen innebär att minst 50 % av undervisningstiden ligger ute på företag.

Vid frågor om utbildningen:

Tomas Smårs, lärare restaurang

tomas.smars@skola.uppsala.se

Inriktning	300 poäng
Matlagning 1	100
Mat och dryck i kombination	100
Servering 1	100

Programfördjupning	900 poäng
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100
Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Matlagning- specialisering	100
Matlagning- specialisering 2	100

Övriga kurser	300 poäng
Individuellt val	200
Gymnasiearbete	100
Summa poäng	2800

Emelie Tannfors, Studie- och yrkesvägledare

emelie.tannfors@uppsala.se

Stefan Nilsson, lärlingskoordinator

stefan.nilsson2@uppsala.se