

## HOTELL, RESTAURANG & BAGERI - GYMNASIESÄRSKOLAN



De la Gardiegymnasiet erbjuder dig en omväxlande och intressant utbildning utifrån dina intressen. Vi varvar teori och praktiskt arbete under dina 4 år hos oss. Du får möjlighet att studera i fräscha, ändamålsenliga lokaler. Vi arbetar med digitala verktyg och varje elev har sin egen dator eller iPad. Din personliga och sociala utveckling är viktig för oss och vi arbetar för att du ska få bästa möjliga förberedelse inför vuxenlivet.

Är du intresserad av matlagning och bakning? Är du serviceinriktad och gillar att samarbeta med andra människor? Då är Hotell, restaurang och bageriprogrammet det rätta programmet för dig.

Här får du bland annat lära dig grundläggande metoder i matlagning, bageri, konditori och servering. Du lär dig om hantering av färskvaror och livsmedel, och stor vikt läggs på lokalvård och personlig hygien. Programmet driver en restaurang där du lär dig att planera och komponera god mat från grunden. I ämnet bageri och konditorikunskap får du kunskaper om hur du tillverkar bröd, bakverk och konditorivaror.

I vår caféverksamhet lägger vi stor vikt på försäljning och service. Här säljer vi bland annat våra egenproducerade bröd och bakverk. Genom det individuella valet har du möjlighet att bredda din utbildning med en kurs inom antingen fastighetsskötsel, omvårdnad eller barnkunskap.

Inom programmet genomförs flertalet arbetsuppgifter i samverkan med andra. Utbildningen ska därför utveckla din förmåga, både att samarbeta och att arbeta självständigt. I utbildningen ingår minst 22 veckors arbetsplatsförlagt lärande (APL).

### TÄNKBARA ARBETSUPPGIFTER EFTER AVSLUTAD UTBILDNING:

Caféverksamhet

Bageri

Restaurang

Skolkök

Handel

Läs mer om skolan på [WWW.DELAGARDIE.SE](http://WWW.DELAGARDIE.SE)

## POÄNGPLAN HOTELL, RESTAURANG & BAGERI

### GYMNASIESÄRSKOLEGEMENSAMMA ÄMNER 900 P

	POÄNG	ÅR
ENGELSKA 1	100	1-4
ESTETISK VERKSAMHET	100	1-4
HISTORIA 1	50	1-4
IDROTT OCH HÄLSA	200	1-4
MATEMATIK 1	100	1-4
NATURKUNSKAP	50	1-4
RELIGIONSKUNSKAP 1	50	1-4
SAMHÄLLSKUNSKAP 1	50	1-4
SVENSKA	200	1-4

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNER 600 P

	POÄNG	ÅR
BAGERI- OCH KONDITORIKUNSKAP	100	1-2
HOTELL	100	3-4
LIVSMEDELS OCH NÄRINGSKUNSKAP	100	1-2
MÅLTIDS OCH BRANSCHKUNSKAP	200	1-3
SERVICE OCH BEMÖTANDE	100	1-2

### PROGRAMFÖRDJUPNINGAR 700 P

	POÄNG	ÅR
BAGERI 1	100	1-4
HEM- OCH KONSUMENTKUNSKAP 1	100	3-4
DIGITAL KOMPETENS	100	1-2
HANDEL 1	100	3-4
LOKALVÅRD 1	100	3-4
MATLAGNING 1	100	3-4
SERVERING 1	100	1-2

### INDIVIDUELLT VAL 200 P

	POÄNG	ÅR
<b>VÄLJ EN AV DESSA</b>		
FASTIGHET	200	1-4
<i>ELLER</i>		
VÅRD OCH OMSORG	200	1-4
<i>ELLER</i>		
BARNET I FÖRSKOLAN	200	1-4

### ÖVRIGA KURSER 100 P

	POÄNG	ÅR
GYMNASIESÄRSKOLEARBETE	100	1-4