

## RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET



Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram för dig som vill arbeta med mat och dryck. Med fokus på bra råvaror och hantverksmässig hantering lär du dig att planera, komponera och laga till måltider, servera eller skapa bageri- och konditoriprodukter. En del av studierna sker i form av APL (arbetsplatsförlagt lärande). Efter avslutade studier kan du arbeta inom restaurang, bageri, försäljning av livsmedel eller som matinformatör. Du har även möjlighet att vidareutbilda dig på yrkeshögskola. Som elev på yrkesprogram har du möjlighet att genom individuellt val och utökat program uppnå grundläggande högskolebehörighet.

### INRIKTNINGAR

#### BAGERI OCH KONDITORI (LÄRLING)

Inom Bageri och konditori kommer du att få kunskaper om hur du tillverkar bröd, bakverk och konditorivaror. Till största delen kommer du att genomföra din utbildning på ett bageri och konditori.

#### FÄRSKVAROR, DELIKATESS OCH CATERING

Inriktningen ger dig, i samarbete med branschen, kunskaper i att hantera färsksvaror och delikatesser samt tillaga rätter som passar verksamheten. Du får lära dig försäljningsteknik, marknadsföring, presentera olika livsmedel samt ge förslag på kombinationer av mat och dryck samt träning i att bemöta kunden på ett positivt och kreativt sätt utifrån olika servicesituationer.

#### KÖK OCH SERVERING

Kök och servering ger dig kunskaper om det mesta inom det kalla och varma köket samt servering. I detta ingår att utifrån bra råvaror tillaga och servera hela menyer i vår egen restaurang. Du fördjupar även dina kunskaper inom mat och dryck för att skapa en gastronomisk helhet. I restaurangen är tempot högt vilket innebär att du måste vara flexibel och stresstålig.

## POÄNGPLAN RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET 19/20

### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNE 600 P

	POÄNG	ÅR
ENGELSKA 5	100	1,2
HISTORIA 1A1	50	2
IDROTT OCH HÄLSA 1	100	1,2
MATEMATIK 1A	100	1
NATURKUNSKAP 1A1	50	2
RELIGIONSKUNSKAP 1	50	3
SAMHÄLLSKUNSKAP 1A1	50	3
SVENSKA 1 / SVENSKA SOM ANDRASPRÅK 1	100	1

### PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNE 400 P

	POÄNG	ÅR
BRANSCHKUNSKAP INOM RESTAURANG OCH LIVSMEDEL	100	1
HYGIEN	100	1,2
LIVSMEDELS- OCH NÄRINGSKUNSKAP 1	100	1
SERVICE- OCH BEMÖTANDE 1	100	1

### INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI 300 P (LÄRLING)

	POÄNG	ÅR
BAGERI 1	100	1,2
CHOKLAD OCH KONFEKTYR	100	2
KONDITORI 1	100	1,2

### INRIKTNING KÖK OCH SERVERING 300 P

	POÄNG	ÅR
MAT OCH DRYCK I KOMBINATION	100	3
MATLAGNING 1	100	1
SERVERING 1	100	1

### INRIKTNING FÄRSKVAROR, DELIKATESS, CATERING 600 P

	POÄNG	ÅR
LIVSMEDELS- OCH NÄRINGSKUNSKAP 2	100	2
MAT OCH BUTIK 1	100	2
MATLAGNING 1	100	1
PERSONLIG FÖRSÄLJNING 1	100	2
PERSONLIG FÖRSÄLJNING 2	100	2,3
SERVICE OCH BEMÖTANDE 2	100	2

### PROGRAMFÖRDJUPNINGAR 600-900 P

	POÄNG	ÅR
<b>BAGERI OCH KONDITORI</b>		
BAGERI 2	200	2,3
BAGERI 3	100	3
KONDITORI 2	200	2,3
KONDITORI 3	100	3
PERSONLIG FÖRSÄLJNING 1	100	2
<b>ALT 1: BAGERI 4</b>	100	3
<b>ALT 1: BAGERI SPECIALISERING</b>	100	3
<i>ELLER</i>		
<b>ALT 2: KONDITORI 4</b>	100	3
<b>ALT 2: KONDITORI SPECIALISERING</b>	100	3
<b>KOCK</b>		
BARTEKNIK	100	3
DRYCKER OCH ANSVARFULL ALKOHOLSERVERING	100	2
MATLAGNING 2	200	2
MATLAGNING 3	200	2
MATLAGNING 4	200	3
SPECIALKOSTER	100	3
<b>SERVITÖR/SERVITRIS</b>		
ARRANGEMANG	100	2
BARTEKNIK	100	3
DRYCKER	100	3
DRYCKER OCH ANSVARFULL ALKOHOLSERVERING	100	2
MATSALSHANTVERK	100	2,3
SERVERING 2	200	2
SERVERING SPECIALISERING	100	3
SPECIALKOSTER	100	3
<b>FÄRSKVAROR, DELIKATESS OCH CATERING</b>		
BARTEKNIK	100	3
DRYCKER OCH ANSVARFULL ALKOHOLSERVERING	100	2
MAT OCH BUTIK 2	100	2
MAT OCH BUTIK - SPECIALISERING	100	3
SERVERING 1	100	1
SPECIALKOSTER	100	3
<b>ÖVRIGA KURSER 300 P</b>		
INDIVIDUELLT VAL	200	2,3
GYMNASIEARBETE	100	2,3