

RESTAURANG – OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

YRKESPROGRAM/LÄRLING



Det här är programmet för dig som vill gå en kreativ och utvecklande utbildning där du får lärdom för hela livet. Väljer du Restaurang- och livsmedelsprogrammet satsar du på en bransch med mycket goda framtidsutsikter och som är i behov av kompetent och professionell personal världen över, och inte minst lokalt här i Kiruna.

Inom inriktningen Kök och Servering lär du dig grunderna för att laga näringsriktig och välsmakande mat. Du får komponera matsedlar, välja råvaror, planera arbetet samt lära dig att arbeta i högt tempo. Du kommer att få lära dig allt från värdskap och servering till att kombinera mat och dryck. Ge högklassig service och att kunna samarbeta är mycket viktigt inom restaurangbranschen. Därför är kommunikation också en viktig del av utbildningen.

Är du sugen på att jobba inom den hantverksmässiga delen av livsmedelsbranschen med vackra bakverk, bröd och sötsaker? På Restaurang- och livsmedelsprogrammets inriktning Bageri och konditori får du göra just detta! Denna utbildning ger kunskap hur du väljer råvaror och skapar vackra och välsmakande bröd, kakor och bakelser. Du får också lära dig regler för hygien och arbetsmiljö på ett bageri eller ett konditori.

Ekonomi och företagande inom livsmedelsindustrin

På Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du grundläggande kunskaper om livsmedelsnäringen, hygien, ekonomi och företagande. Du får också lära dig att arbeta i lag med andra och att ta eget ansvar.

Gymnasial lärlingsutbildning

Utbildningen är Gymnasial lärling, där hälften av utbildningstiden är ute på en arbetsplats. Där får du arbeta tillsammans med arbetskamrater och lära dig mer om yrket. Gymnasial lärlingsutbildning har samma krav som skolförlagd yrkesutbildning och du har samma möjligheter att få grundläggande högskolebehörighet. När du avslutat din utbildning blir du behörig till yrkeshögskolan.

Utlandspraktik

Vi erbjuder möjligheten att under tredje året göra praktik utomlands. Där man får prova på att jobba och bo i ett annat land under några veckor.

Poängplan	Antal poäng
Gymnasiegemensamma ämnen	600
Engelska 5	100
Idrott och hälsa 1	100
Historia 1a1	50
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1/Svenska som andra språk	100
Programgemensamma ämnen	400
Hygien	100
Livsmedels – och näringskunskap	100
Service och bemötande	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Inriktning	300
Se baksidan	
Programfördjupningar	900
Se baksidan	
Gymnasiearbete	100
Individuellt val	200
Summa	2500

Kontakta oss

Kontaktpersoner på programmet:

Malin Bobbysdotter, 0980-704 68

E-post: malin.bobbysdotter@lapplands.se

Maria Karlberg Stålnacke, 0980-704 68

E-post: maria.karlberg-stalnacke@lapplands.se

Studie- och yrkesvägledare:

Jennie Martinez, 073- 83 444 39

E-post: jennie.martinez@lapplands.se

Rektor för programmet:

Jan-Åke Hedlund, 070- 362 86 93

E-post: jan-ake.hedlund@lapplands.se

RESTAURANG – OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET YRKESPROGRAM/LÄRLING



Inriktning Kök och servering	300
Mat och dryck i kombination	100
Matlagning 1	100
Servering 1	100
Programfördjupningar	
Kök	900
Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100
Engelska 6	100
Entreprenörskap	100
Servering	900
Servering 2	200
Drycker och ansvarfull alkoholservering	100
Drycker	100
Barteknik	100
Arrangemang	100
Engelska 6	100
Frukost och bufféserving	100
Entreprenörskap	100
Inriktning Bageri och konditori	300
Choklad och Konfektyr	100
Konditori 1	100
Bageri 1	100
Programfördjupning	900
Bageri 2	200
Bageri 3	100
Konditori 2	200
Konditori 3	100
Konditori 4	100
Engelska 6	100
Entreprenörskap	100