

RESTAURANG – OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

YRKESPROGRAM/LÄRLING



Det här är programmet för dig som gillar mat och människor samt 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.

Inom inriktningen Kök och Servering lär du dig grunderna för att laga näringsriktig och vällsmakande 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, därav är kommunikation en viktig del av utbildningen.

Till år två väljer du vilket område du vill fördjupa dig inom, genom att individuellt välja kurser. Där du får möjlighet att specialisera dig inom tex. matlagningskonsten, service eller drycker.

Ekonomi och företagande

På Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du grundläggande kunskaper om livsmedelsnäringen. Du får också lära dig att arbeta i lag med andra och att ta eget ansvar. I ämnet Entreprenörskap ingår UF, där du får starta eget företag under ett läsår, vilket ger dig goda kunskaper i företagande och ekonomi.

Lärling

Under tre år är man lärling på en eller flera restaurangföretag, och får en bra grund för ett framtida jobb. Som lärling läser du yrkesämnena ute på en arbetsplats, vilket innebär att halva utbildningen är arbetsplatsförlagd. Vi samverkar med branschens olika företag i Kiruna, Gällivare, Jokkmokk och Pajala.

Grundläggande högskolebehörighet

Lärlingsutbildningen har samma krav som skolförlagd yrkesutbildning och Du har samma möjligheter att få grundläggande högskolebehörighet.

Tänk på!

Arbetsuppgifterna innehåller många kontakter med människor. Arbetet innebär ofta varierande arbetstider, exempelvis kvällar, nätter och helger. Läs mer på

www.jobbafrisk.se

www.jobbafrisknpf.se

Poängplan	Antal poäng
Gymnasiegemensamma ämnen och nivåer i dessa ämnen	900
Engelska	
Nivå 1	100
Nivå 2	100
Idrott och hälsa Nivå 1	100
Historia Nivå 1a1	50
Matematik Nivå 1a	100
Naturkunskap Nivå 1a1	50
Religionskunskap Nivå 1	50
Samhällskunskap Nivå 1a1	50
Svenska / Svenska som andra språk	
Nivå 1	100
Nivå 2	100
Nivå 3	100
Programgemensamma ämnen och Nivåer i dessa ämne	400
Livsmedels – och näringskunskap Nivå 1	100
Måltid och bransch.	
Nivå 1	200
Nivå 2	100
Inriktning Kök och servering. Ämnen i Inriktning och nivåer i dessa ämnen	300
Mat och dryck i kombination Nivå 1	100
Matlagning Nivå 1	100
Servering Nivå 1	100
Programfördjupningar	900
Se baksidan	
Gymnasiearbete	100
Individuellt val	200
Summa	2700

Kontakta oss

Kontaktpersoner på programmet:

Malin Bobbysdotter, 073-848 61 11

E-post: malin.bobbysdotter@lapplands.se

Studie- och yrkesvägledare:

Håkan Flygare, 073-834 44 39

E-post: hakan.flygare@lapplands.se

Rektor för programmet:

Katarina Wedegren, 073-056 77 73

E-post: katarina.wedegren@lapplands.se

RESTAURANG – OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET YRKESPROGRAM/LÄRLING



PROGRAMFÖRDJUPNING

I programfördjupning väljer du 900 poäng av nedanstående kurser för din individuella fördjupning från och med årskurs två.

KÖK

Barteknik och ansvarsfull	
alkoholservering	100
Entreprenöskap	100
Matlagning Nivå 2	100
Matlagning Nivå 3	200
Matlagning Nivå 4	200
Matlagning Nivå 5	200

SERVERING

Barteknik och ansvarsfull	
alkoholservering	100
Entreprenöskap	100
Servering Nivå 2	100
Servering Nivå 3	200
Servering Nivå 4	200
Servering Nivå 5	200

KÖK OCH SERVERING

Barteknik och ansvarsfull	
alkoholservering	100
Entreprenöskap	100
Mat och dryck i kombination Nivå 2	100
Matlagning Nivå 2	100
Matlagning Nivå 3	200
Servering Nivå 2	100
Servering Nivå 3	200

Reservation för ändringar GY25