



# Restaurang- och livsmedelsprogrammet

## KÖK OCH SERVERING

Tycker du om att laga god mat och ge **service** åt gäster på restaurang? Hos oss får du lära dig mycket om härliga **råvaror**, näringsinnehåll tillagningsmetoder, **mat** och **dryck** i kombination samt **servering** i matsalar till gästerna. Vi är ofta med i större arrangemang utanför skolan tillsammans med krögarna.

### ELEVRESTAURANG ECOLE – MITT I VERKLIGHETEN

Vi har en egen restaurang där vi lagar mat åt gäster och gymnasieelever. Restaurangen har även öppet kvällstid, och är mycket omtyckt för den goda maten och den höga servicenivån. Vi har även temakvällar, julfbord, konferenser, större banketter och catering.

### PRAKTISKT LÄRANDE OCH SERVICEKÄNSLA

Utbildningen lägger fokus på praktiskt lärande och servicekänsla och under utbildningen varvas teori och praktik på ett verklighetstroget sätt i restaurangen. Vi har samarbete med landets mest välrenommerade restauranger.

### GOD ARBETSMARKNAD

Det är stor efterfrågan inom restaurangbranschen och arbetsmarknaden är mycket god. Det finns en stor bredd att arbeta inom, alltifrån storkök till restauranger och lunch- och personalrestauranger. Svenska kockar och serveringspersonal har ett mycket gott

rykte utomlands. Det du lär dig här kommer du ha nytta av överallt i världen.

### VILL DU LÄSA VIDARE?

Efter avslutad gymnasieutbildning kan du välja att läsa vidare på en yrkeshögskola t ex Grythytan eller Umeå. Under utbildningen har du möjlighet att välja kurser så att du får behörighet att läsa på högskola.

– JAG GILLAR ATT  
LAGA MAT OCH MÖTA  
NYA MÄNNISKOR, DESSUTOM  
VILL JAG UT OCH RESA  
EFTER GYMNASIET OCH KUNNA  
ARBETA SAMTIDIGT.  
Elev i åk 1

### VAD KAN DU JOBBA MED?

- Kock
- Kallskänka
- Catering
- Servitör
- Bartender



### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN

600 P

Engelska 5	100 p
Historia 1a1	50 p
Idrott och hälsa 1	100 p
Matematik 1a	100 p
Naturkunskap 1a1	50 p
Religionskunskap 1	50 p
Samhällskunskap 1a1	50 p
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100 p

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN

400 P

Hygien	100 p
Livsmedels- och näringskunskap 1	100 p
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p
Service och bemötande 1	100 p

### INDIVIDUELLT VAL

200 P

### GYMNASIEARBETE

100 P

### INRIKTNING

300 P

#### KÖK OCH SERVERING

Mat och dryck i kombination	100 p
Matlagning 1	100 p
Servering 1	100 p

### YRKESUTGÅNG

900 P

#### KOCK

Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Servering 2	200 p

#### SERVITRIS ELLER SERVITÖR

Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	100 p
Matlagning 2	200 p
Servering 2	200 p
Matsalshantverk	100 p
Barteknik	100 p
Drycker	100 p
Arrangemang	100 p

För grundläggande högskolebehörighet krävs Sve 2/Sva 2, Sve 3/Sva 3 och Eng 6. Detta kan läsas som individuellt val (200 p) och utökad kurs (100 p), individuellt val (100 p) och utökad kurs (200 p) eller som enbart utökad kurs (300 p).