



Yrkesprognosen



Hovmästare och
servitör



Kock och kallsränka

Restaurang och livsmedels- programmet

Inriktning: kök och servering

Tycker du om att laga god mat och ge bra service? På Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du lära dig mycket om fina råvaror, näringsinnehåll, tillagningsmetoder, mat och dryck i kombination samt om service och bemötande. Det du lär dig här har du nytta av överallt i världen.

Både teori och praktik

Hos oss får du många tillfällen att öva och lära ute i verkligheten dels i vår fina Restaurang Ecole men även ute i arbetslivet. I programmet ingår minst 15 veckor där du får lära dig yrket på en arbetsplats (APL).

Vi har sedan många år tillbaka ett nära samarbete med Faluns krögare och dessutom kontakt med några av landets topprestauranger.

Attraktiv på arbetsmarknaden

Du som utbildar dig på Restaurang- och livsmedelsprogrammet har goda chanser att få jobb inom allt ifrån storkök till lunch- och kvällsrestauranger.

Kockar och servitörer som är utbildade i Sverige har ett mycket gott rykte utomlands.

Vad kan du jobba som?

- Kock
- Servitör
- Kallskänka
- Bartender

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN	900 P
Engelska 5	100 p
Engelska 6	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 eller Svenska som andraspråk 1	100 p
Svenska 2 eller Svenska som andraspråk 2	100 p
Svenska 3 eller Svenska som andraspråk 3	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

KÖK OCH SERVERING	300 P
Mat och dryck i kombination	100 p
Matlagning 1	100 p
Servering 1	100 p

PROGRAMFÖRDJUPNING

KOCK	200 P
Matlagning 4	200 p

SERVITÖR	200 P
Drycker	100 p
Servering specialisering	100 p

GEMENSAM PROGRAMFÖRDJUPNING	700 P
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Servering 2	200 p
Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	100 p