

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 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, därav är kommunikation en viktig del av utbildningen.

Till år två väljer du om du vill fördjupa dig inom kök eller servering. Inom Kök får du möjlighet att specialisera dig inom matlagingskonsten och du kommer lära dig att se måltiden som helhet från jord till bord. Inom Serveringen lär du dig inte bara att servera utan även att fördjupa dig inom dryckernas värld. Du ska utveckla dina kunskaper inom service för att ge gästen en guidning genom en måltidsupplevelse på ett professionellt sätt.

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 skolförslagd 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, 073-848 61 11

E-post: malin.bobbysdotter@lapplands.se

Maria Karlberg Stålnacke, 070-273 81 11

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

Studie- och yrkesvägledare:

Jenny Martinez, 073-834 44 39

E-post: jenny.martinez@lapplands.se

Rektor för programmet:

Katarina Wedegren, 073-056 77 73

E-post: katarina.wedegren@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 ansvarfull

100

alkoholservering

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