

# 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 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 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.

Poängplan	Antal poäng
<b>Gymnasiegemensamma ämnen</b>	<b>900</b>
Engelska 5	100
Engelska 6	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
Svenska 2/Svenska som andra språk	100
Svenska 3/Svenska som andra språk	100
<b>Programgemensamma ämnen</b>	<b>400</b>
Hygien	100
Livsmedels – och näringskunskap	100
Service och bemötande	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
<b>Inriktning Kök och servering</b>	<b>300</b>
Mat och dryck i kombination	100
Matlagning 1	100
Servering 1	100
<b>Programfördjupningar</b>	<b>900</b>
<b>Se baksidan</b>	
<b>Gymnasiearbete</b>	<b>100</b>
<b>Individuellt val</b>	<b>200</b>
<b>Summa</b>	<b>2800</b>

### Kontakta oss

#### Kontaktpersoner på programmet:

Malin Bobbysdotter, 073-848 61 11

E-post: [malin.bobbysdotter@lapplands.se](mailto:malin.bobbysdotter@lapplands.se)

Maria Karlberg Stålnacke, 070-273 81 11

E-post: [maria.karlberg-stalnacke@lapplands.se](mailto:maria.karlberg-stalnacke@lapplands.se)

#### Studie- och yrkesvägledare:

Jennie Martinez, 073-834 44 39

E-post: [jennie.martinez@lapplands.se](mailto:jennie.martinez@lapplands.se)

#### Rektor för programmet:

Katarina Wedegren, 073-056 77 73

E-post: [katarina.wedegren@lapplands.se](mailto: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.

### Matlagningskunskap

Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Matlagning – specialisering	100

### Serveringskunskap

Arrangemang	100
Frukost och bufféserving	100
Servering – specialisering	100
Servering 2	200

### Dryckeskunskap

Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100
Barteknik	100
Drycker	100
Drycker – specialisering	100

### Service och bemötande

Service och bemötande 2	100
-------------------------	-----

### Entreprenörskap

Entreprenörskap	100
-----------------	-----

### Konferens och evenemang

Konferens och evenemang	100
-------------------------	-----

### Engelska

Engelska 6	100
------------	-----