

# Restaurang- och livsmedel

## Kök och servering

Vill du skapa nya maträtter som kock eller starta en egen restaurang med sikte på att få stjärnor i Guide Michelin?

Vårt Restaurang- och livsmedelsprogram ger dig alla förutsättningar att vara kreativ inom matlagningskonsten och ge människor nya gastronomiska upplevelser. Sällan har intresset för mat och dryck varit så stort som nu, så du utbildar dig för ett utvecklande, kreativt och roligt yrke i ett högt tempo där du får arbeta med service och möta många människor.

Som elev på Restaurang- och livsmedelsprogrammet har du många vägar att välja mellan efter examen. Möjligheterna att få jobb direkt är mycket goda i en framtidsbransch som bara växer – oavsett om du vill arbeta i Sverige eller göra karriär utomlands. Du blir också väl rustad för att bli egen företagare om det är dina. Vill du gå vidare till högskolestudier efter dina tre år hos oss så erbjuder vi givetvis den möjligheten.

Vill du skapa nya maträtter som kock eller starta en egen restaurang med sikte på att få stjärnor i Guide Michelin? Här får du den kunskap och praktiska övning som du behöver för en spännande, kreativ och fartfylld karriär bland mat och dryck – det mest universella vi har i världen.

Efter utbildningen är dina möjligheter oändliga. Det kan vara att skapa nya maträtter som kock på någon av finkrogarna i Sverige, arbeta på en tjugig bar i New York



eller starta en egen restaurang med sikte på tre stjärnor i Guide Michelin. Eller varför inte hjälpa och inspirera människor att äta mer hälsosamt som matinformatör?

Inriktningen ger dig en stabil plattform inför ditt kommande yrkesliv. Du får arbeta intensivt med matlagning under ledning av professionella lärare med lång erfarenhet från branschen. I våra toppmoderna lokaler, belägna mitt i lunchkvarteren i city, har vi tre fulltrustade kök och två olika matsalar där din mat serveras till både lunchgäster och skolkamrater.

Under hela utbildningen får du varva teori med praktik på stadens restauranger och kök för att få erfarenhet från verkligheten och samtidigt en bra kontakt med branschen.

# Servering

## Poängplan 2022/2023

Kurser	Åk 1	Åk 2	Åk 3
Engelska 5	100		
Historia 1a1		50	
Idrott o hälsa 1	50	50	
Matematik 1a	100		
Naturkunskap 1a1		50	
Religionskunskap 1		50	
Samhällskunskap 1a	50		
Svenska 1/SvA 1	100		
Branschkunskap	100		
Hygien	100		
Livsmedels- & näringskunskap 1	100		
Service och bemötande 1	100		
Matlagning 1		100	
Matlagning 2		200	
Servering 1		100	
Servering 2			200
Mat och dryck i kombination		100	
Drycker			100
Drycker & ansvarsfull alkoholvering			100
Barteknik			100
Matsalshantverk			100
Service och bemötande 2		100	
Individuellt val		100	100
Gymnasiearbete			100
	800	900	800
<b>Totalt</b>			<b>2500</b>

APL i årskurs 1, årskurs 2 och årskurs 3

För högskolebehörighet läses Svenska 2 och Svenska 3 på Individuella valet samt Engelska 6 som utökad kurs i årskurs 2.

Poängplanen är preliminär