

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELS- PROGRAMMET



Det här är programmet för dig som vill arbeta med mat, människor och service. En bransch med mycket goda framtidsutsikter och stora chanser till jobb väntar dig som väljer Restaurang- och Livsmedelsprogrammet. Efter utbildningen får du en yrkesexamen som kock samt goda kunskaper i servering och kan börja jobba direkt i såväl Sverige som världen över.



I vår fina restaurang Herrgården får du träna dig i yrket under verkliga förhållanden tillsammans med andra. Här får du som elev tillaga och servera maten till betalande gäster. I varmköket lär du dig såväl grundmatlagning som avancerade matlagningsmetoder och i kallköket tränas färdigheter att tillreda förrätter, desserter, bröd och bakverk. Du får även kunskaper i hur mat och dryck kombineras samt lär dig bar och barservering. Du lär dig att planera arbetet, samarbeta under högt tempo och tränas i att ta initiativ, vara flexibel, lyhörd och kreativ.

LÄRLINGSUTBILDNING:

Under ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL) får du ute i branschen tillsammans med erfarna kockar och servitörer använda och fördjupa de kunskaper du fått i skolan.

I årskurs 3 har vi lärlings-utbildning vilket innebär APL tre dagar per vecka hela läsåret inom den inriktning som passar dig bäst; kök eller servering, och därmed stor möjlighet till anställning direkt efter gymnasiet. Programmet har nära samarbete med branschen som återkommande besöker skolan och gästspelar.

- En värld av möjligheter

*Läs mer om
programmet*



STRÖMBACKA-
SKOLAN PITEÅ