

En värld av
möjligheter

"På restaurang- och livsmedelsprogrammet kommer du att få göra en resa genom goda smaker, färger och olika matkulturer"

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Det här är programmet för dig som vill arbeta med mat, människor och service. Du utbildar dig till ett yrke och en bransch med mycket goda framtidsutsikter. En bransch i stort behov av kompetent och professionell personal - så väl lokalt som världen över.



I det stora utbudet av matlagningskurser, lär du dig att laga vällsmakande mat; allt från klassiska rätter till det allra senaste. Du får arbeta kreativt och skapa det lilla extra som får maten att taltala våra sinnen. I vår fina Restaurang Herrgården får du sedan servera mat och dryck till restaurangens gäster. Du får även lära dig grunderna i barteknik. Under ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL) får du praktiskt tillämpa de kunskaper du fått i skolan.

Efter utbildningen kan du bland annat arbeta som kock, kallskänka och servitör. Du blir behörig till

yrkeshögskola och du har även möjlighet att välja kurser som ger grundläggande behörighet till universitet och högskola. Efter vidare studier är köks- och restaurangchef, hushållslärare och dietist några tänkbara yrken.



KONTAKTA OSS:
Telefon 0911-69 63 00
Fax 0911-912 30

Besöksadress Lasarettsv. 2
Postadress Box 730, 941 28 Piteå
Besök vår webb www.pitea.se/strombacka





RESTAURANG & LIVSMEDELSPROGRAMMET 2019-2021

| GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER 600 poäng | PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNER 400 poäng | GYMNASIEARBETE 100 poäng | INDIVIDUELLT VAL 200 poäng |
|--|---|-------------------------------------|---|
| Engelska 5 100 p Historia 1a 1 50 p Idrott och hälsa 1 100 p Matematik 1a 100 p Naturkunskap 1a 1 50 p Religionskunskap 1 50 p Samhällskunskap 1a 1 50 p Svenska 1 100 p eller Svenska som andraspråk 1 100 p | Hygien 100 p Livsmedels- och näringskunskap 1 100 p Branschkunskap inom restaurang och livsmedel 100 p Service & bemötande 1 100 p | Programinriktat | Eleverna väljer kurser från skolans utbud. |

INRIKTNING RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET 300 poäng

KÖK OCH SERVERING

| |
|-----------------------------------|
| Matlagning 1 100 p |
| Mat och dryck i kombination 100 p |
| Servering 1 100 p |

Programfördjupning 900 poäng

| |
|--------------------|
| Matlagning 2 200 p |
| Matlagning 3 200 p |
| Matlagning 4 200 p |
| Bar teknik 100 p |
| Servering 2 200 p |