

Strömbackaskolan
– där goda minnen skapas

En värld av
möjligheter

Hotell, restaurang och bageri

Programmet för hotell, restaurang och bageri är ett yrkesinriktat program. Efter avslutat program ska eleverna ha kunskaper inom hotell, restaurang och bageri.

INRIKTNING HOTELL, RESTAURANG OCH BAGERI

Utbildningen förbereder eleverna för att kunna arbeta med t.ex. bageri- och konditorivaror, livsmedelshygien, dukning, matlagning och hotellservice. Under utbildningen lär sig eleverna också att utveckla ett serviceinriktat förhållningssätt och förmåga att kommunicera och samverka med kunder. Arbetsplatsförlagt lärande är en viktig del av utbildningen för att förbereda eleverna för framtiden.





HOTELL, RESTAURANG OCH BAGERI 2020-2024

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 900 poäng

Svenska I alt.	200p
Svenska som andra språk	
Engelska I	100p
Matematik I	100p
Idrott och hälsa I	200p
Estetisk verksamhet	100p
Samhällskunskap I	50p
Religionskunskap I	50p
Historia I	50p
Naturkunskap I	50p

PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN 600 poäng

Bageri- och konditorikunskap	100p
Hotell	100p
Livsmedels- och näringskunskap	100p
Måltids- och branschkunskap	200p
Service och bemötande I	100p

PROGRAMFÖRDJUPNING 700 poäng

Bageri I	100p
Hem- och konsumentkunskap I	100p
Idrott och hälsa 2	100p
Matlagning I	100p
Matlagning 2	100p
Mat och butik I	100p
Servering I	100p

INDIVIDUELLT VAL 200 Poäng under 4 år

Form och design	100p
Fordonsvård	100p
Hantverkstekniker I	100p
Trafikantkunskap (Läses enbart i åk 3&4)	100p

GYMNASIESÄRSKOLEARBETE 100 Poäng

Gymnasiesärskolearbete	100p
------------------------	------