

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 BAGERIPROGRAMMET 2022-2026

### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 900 poäng

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

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN 600 poäng

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

### PROGRAMFÖRDJUPNING 700 poäng

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

### INDIVIDUELLT VAL 200 Poäng under 4 år

Form och design	100 p
Digital kompetens	100 p
Hantverkstekniker I	100 p
Trafikantkunskap	100 p

### GYMNASIESÄRSKOLEARBETE 100 Poäng

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