

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. När du satsar på en utbildning på Restaurang- & livsmedelsprogrammet satsar du på en bransch med mycket goda framtidsutsikter och som är i behov av kompetent och professionell personal världen över. Utbildningen är bred och omfattar både områdena restaurang och servering.



I vår fina restaurang Herrgården får du som elev tillaga och servera maten till betalande gäster. I varmköket lär du dig såväl grundmatlagning som avancerade matlagningstekniker. Du får komponera menyer, välja råvaror och planera arbetet samt lära dig att arbeta och samarbeta i ett högt tempo. I kallköket lär du dig att tillreda förrätter, desserter, bröd och goda bakverk.

I serveringskurserna får du lära dig att servera mat och dryck till restaurangens gäster. Att kombinera mat och dryck samt jobba i bar är kunskaper du får i årskurs tre.

APL, den arbetsplatsförlagda utbildningen på minst 15 veckor är en viktig del av utbildningen där du fördjupar dina praktiska och teoretiska kunskaper. Du kommer i kontakt med yrkeslivet och eventuellt framtida arbetsgivare på ett naturligt sätt. Delar av din APL kan komma att erbjudas på annan ort eller utomlands.

Efter utbildningen kan du arbeta som kock i restaurang och storkök samt med servering och bar; både i Sverige och utlandet. Du får möjlighet att vidareutbilda dig på högskola eller andra specialutbildningar.

KONTAKTA OSS:
Telefon 0911-69 63 00

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

Följ oss gärna på instagram:
[@strombacka_restauranglivsmedel](https://www.instagram.com/strombacka_restauranglivsmedel)


**STRÖMBACKA-
SKOLAN PITEÅ**





RESTAURANG & LIVSMEDELSPROGRAMMET 2022-2025

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 600 poäng		PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN 400 poäng		GYMNASIEARBETE 100 poäng	INDIVIDUELLT VAL 200 poäng
Engelska 5	100 p	Hygien	100 p	Programinriktat	Eleverna väljer kurser från skolans utbud.
Historia 1a1	50 p	Livsmedels- och			
Idrott och hälsa 1	100 p	näringskunskap 1	100 p		
Matematik 1a	100 p	Branschkunskap inom			
Naturkunskap 1a1	50 p	restaurang och livsmedel	100 p		
Religionskunskap 1	50 p	Service & bemötande 1	100 p		
Samhällskunskap 1a1	50 p				
Svenska 1	100 p				
eller					
Svenska som andraspråk 1	100 p				

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