

- En värld av
möjligheter

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.

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

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 i ett annat land.

Efter utbildningen kan du arbeta som kock i restaurang och storkök samt med servering och bar; både i Sverige och utlandet.

Vid samtliga yrkesprogram finns valmöjligheter att läsa in grundläggande behörighet till fortsatta studier vid högskola och universitet.



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 2023-2026

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER 900 poäng		PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNER 400 poäng		GYMNASIEARBETE 100 poäng	INDIVIDUELLT VAL 200 poäng
Engelska 5	100 p	Branschkunskap inom		Programinriktat	Eleverna väljer kurser från skolans utbud.
Engelska 6*	100 p	restaurang och livsmedel	100 p		
Historia 1a1	50 p	Hygien	100 p		
Idrott och hälsa 1	100 p	Livsmedels- och			
Matematik 1a	100 p	näringskunskap 1	100 p		
Naturkunskap 1a1	50 p	Service & bemötande 1	100 p		
Religionskunskap 1	50 p				
Samhällskunskap 1a1	50 p				
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100 p				
Svenska 2*/Svenska som andraspråk 2*	100 p				
Svenska 3*/Svenska som andraspråk 3*	100 p				
* Kan väljas bort					

INRIKTNING RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET PÅ STRÖMBACKASKOLAN 300 poäng

KÖK OCH SERVERING

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

Programfördjupning 900 poäng

Barteknik	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Servering 2	200 p

