

Uppsala yrkesgymnasium Ekeby

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Inriktning Kök och servering

Om utbildningen

Mat är det mest universella vi har här i världen och yrkena i restaurang- och livsmedelsbranschen utvecklas ständigt. Vill du ha en utbildning som kan ta dig vidare till resten av världen så erbjuder restaurang- och livsmedelsprogrammet den bästa grund du kan få. Skolan har en egen restaurang och ett gediget nätverk ute i branschen. Under första terminen läser du som går kök och servering tillsammans med dem som läser bageri, till den andra terminen väljer du sedan inriktning.

Bra att tänka på

I en bransch med stora utvecklingsmöjligheter och en stor flexibilitet så är det bra att kunna fatta snabba beslut och att vara lösningsorienterad. Det är den stora charmen med att arbeta inom restaurang eller catering. Dagar och uppgifter kan skilja sig åt från dag till dag vilket gör att man lär sig många olika moment och arbetsuppgifter. Arbetstiderna inom restaurangbranschen kan variera stort. På vissa arbetsplatser ingår kvällsarbete. Du kommer att arbeta med en stor bredd av livsmedel. Om du har någon födoämnesallergi – hör av dig till någon av kontaktpersonerna för att få mer information och svar på eventuella frågor.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL)

Under utbildningen genomför alla elever minst 15 veckors APL. Skolan har ett stort kontaktnät och samarbetar med etablerade restauranger. Många av dem har utbildade handledare med kunskap om utbildningsmål och pedagogik. Skolan har ett bra samarbete med branschen och APLen gör våra elever duktiga och efter-

traktade, vilket oftast leder till jobb direkt efter examen.

Högskolebehörighet

Högskolebehörighet är från och med läsåret 23/24 standard för alla yrkesprogram. För mer information prata med din studie- och yrkesvägledare.

Exempel på yrken

- Kock
- Servitör/Servitris
- Hovmästare
- Köksmästare
- Restaurangchef



Uppsala yrkesgymnasium Ekeby

Poängplan

Gymnasiegemensamma ämnen

900 poäng

Engelska 5, 6	200
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1, 2, 3 eller	300
Svenska som andraspråk 1, 2, 3	300

Programgemensamma ämnen

400 poäng

Hygien	100
Branschkunskap inom rest. och livsmedel	100
Livsmedels- och näringskunskap	100
Service och bemötande 1	100

Inriktning

300 poäng

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

Programfördjupning

900 poäng

Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100
Barteknik	100
Matlagning – specialisering	100

Övriga kurser

300 poäng

Individuellt val	200
Gymnasiearbete	100

Summa poäng

2800

Under utbildningen erbjuder vi minst 15 veckor APL (arbetsplatsförlagt lärande) på ett företag.

Vid frågor om utbildningen:

Åsa Westas

lärare kök och servering asa.westas@skola.uppsala.se

Märta Andersson

Studie- och yrkesvägledare marta.andersson@ uppsala.se

yrkesgymnasiumekeby.uppsala.se/servering

