



UPPSALA YRKESGYMNASIUM EKEBY

KÖKS- OCH SERVERINGSBITRÄDE



Lokalt yrkespaket

Yrkespaketet med kurser från restaurang- och livsmedelsprogrammet utformat för arbete med att biträda arbetslaget i väl definierade och avgränsade arbetsuppgifter inom offentlig eller privat restaurangverksamhet.

KONTAKT

Koordinator Natalia Glowniak 0790-626057
natalia.glowniak@skola.uppsala.se

SYV: Madeleine Engström 072-5072733
Programrektor: Lena Sahlin 076-6959919

Kurser inom yrkespaketet:

Livsmedels- och näringskunskap 1
Branchkunskap inom restaurang och livsmedel
Hygien
Matlagning 1
Mat och butik

Övriga erbjudna kurser:

Kommunikation
Service och bemötande 1
Svenska/Sva
Engelska
Matematik

UYG Ekeby är en liten gymnasieskola i nära samarbete med arbetslivet. Går du något av våra introduktionsprogram erbjuder vi:

- En individanpassad utbildning.
- Stöd av elevkoordinator som följer upp eleven under skoldagen.
- Egna anpassade och avgränsade lokaler i tillgänglig lärmiljö där bara elever som går IM får vistas.
- Tydlig struktur och mindre gruppstorlek/sammanhang.
- Mer undervisningstid på de olika kurserna med flexibla pedagogiska lösningar.
- Högre lärartäthet.
- Möjlighet till praktik.
- Motivationshöjande insatser.



Utbildningens mål

Yrkespaketet syftar till att ge eleven:

- förmåga att biträda inom restaurangverksamhet med matlagning.
- förmåga att planera, genomföra och utvärdera sitt arbete.
- förmåga att kommunicera, samverka med andra och bemöta gäster.
- kunskaper om livsmedel, hygien, näringslära och specialkost.
- kunskaper om livsmedel och måltider i olika kulturer.
- kunskaper om arbetsmiljö och arbetsorganisation samt förmåga att arbeta säkert och ergonomiskt.

