

## 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 till resten av världen så erbjuder dig 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 de 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. Du kommer att arbeta med en stor bredd av livsmedel, detta är bra att tänka på om du har någon födoämnesallergi så meddela detta vid terminens start.

#### 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 eftertraktade, vilket oftast leder till jobb direkt efter examen.

#### Högskolebehörighet

Högskolebehörighet blir 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



## Poängplan

<b>Gymnasiegemensamma ämnen</b>	<b>900 poäng</b>	<b>Inriktning</b>	<b>300 poäng</b>
Engelska 5, 6	200	Matlagning 1	100
Historia 1a1	50	Mat och dryck i kombination	100
Idrott och hälsa 1	100	Servering 1	100
Matematik 1a	100		
Naturkunskap 1a1	50		
Religionskunskap 1	50		
Samhällskunskap 1a1	50		
Svenska 1, 2, 3 <i>eller</i>	300		
Svenska som andraspråk 1, 2, 3	300		
		<b>Programfördjupning</b>	<b>900 poäng</b>
		Matlagning 2	200
		Matlagning 3	200
		Matlagning 4	200
		Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100
		Barteknik	100
		Matlagning – specialisering	100
		<b>Övriga kurser</b>	<b>300 poäng</b>
		Individuellt val	200
		Gymnasiearbete	100
		<b>Summa poäng</b>	<b>2800</b>

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](mailto:asa.westas@skola.uppsala.se)

Emelie Tannfors, Studie- och yrkesvägledare

[emelie.tannfors@ uppsala.se](mailto:emelie.tannfors@ uppsala.se)