

# /RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET/

Är du en kreativ person som gillar att jobba i grupp samt är nyfiken och vill jobba med människor och mat? Då är kanske Restaurang- och livsmedelsprogrammet något för dig.

## Nationella inriktningar

### Bageri och konditori

Inriktningen ger kunskaper för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa yrken. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor.

### Kök och servering

Inriktningen ger kunskap för arbete med matlagning i kombination med livsmedelshygien, näringslära och livsmedelskunskap. Du kommer få kunskap om service och bemötande, servering och drycker. Studierna kan till exempel leda till yrken som kock, serveringspersonal, kökschef, bartender, dietist och kostvetare genom vidare studier.

### Gymnasial Lärlingsutbildning

I åk 1 lär du dig grunderna i skolans trygga miljö av behöriga lärare. I åk 2 och 3 sker studierna i form av gymnasial lärlingsutbildning. Det innebär att minst hälften av skoltiden är förlagd på ett företag under två av de tre åren. Man skriver kontrakt mellan skola, företag och elev. Eleven erhåller även 1 000 kr extra i studiebidrag från CSN när man läser gymnasial lärlingsutbildning för egna undersökningar.

## Fortsatta studier och arbete

Utbildningen ger dig en bred behörighet. Fortsatta studier och arbete Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger en yrkesexamen. Efter avslutad yrkesutbildning kan du arbeta inom flera olika yrken. Du blir dessutom en attraktiv person på arbetsmarknaden och skapar dig goda kontakter med arbetslivet.

Samtliga inriktningar kan leda till fortsatta studier. Från 2023 gäller nya bestämmelser som ska göra det lättare för elever på yrkesprogram att nå grundläggande behörighet till högskolan.

*Restaurang- och livsmedelsprogrammet tillhör skolenhet Örnsköldsviks Gymnasium Delta.*

### / REKTOR /

Lotta Wallgren  
070-2041053  
lotta.wallgren@ornskoldsvik.se

### / LÄRLINGSSAMORDNARE /

Petter Hägglund  
petter.hagglund@ornskoldsvik.se

### / STUDIE- OCH YRKESVÄGLEDARE /

Caroline Sandin  
0660-883 31  
caroline.sandin@ornskoldsvik.se

# / Poängplan /

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

## Gymnasiegemensamma ämnen 900 poäng

Engelska 5	100 p
Engelska 6**	100 p
Historia 1a1	50 p
Idrott och hälsa 1	100 p
Matematik 1a	100 p
Naturkunskap 1a1	50 p
Religionskunskap 1	50 p
Samhällskunskap 1a1	50 p
Svenska/Svenska som andraspråk 1	100 p
Svenska/Svenska som andraspråk 2**	100 p
Svenska/Svenska som andraspråk 3**	100 p

## Programgemensamma ämnen 400 poäng

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p
Hygien	100 p
Livsmedels- och näringskunskap 1	100 p
Service och bemötande 1	100 p

## Inriktning Bageri och konditori 300 poäng

Bageri 1	100 p
Choklad och konfektyr	100 p
Konditori 1	100 p

## Programfördjupningar 900 poäng

Bageri 2	200 p
Bageri 3	100 p
Entreprenörskap	100 p
Konditori 2	200 p
Konditori 3	100 p
Matlagning 1	100 p
Personlig försäljning 1	100 p

## Inriktning Kök och servering 300 poäng

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

## Programfördjupningar 900 poäng

Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100 p
Entreprenörskap	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Specialkoster	100 p

## Individuellt val 200 poäng

## Gymnasiearbete 100 poäng

*Reservation för ev. förändringar.*

*Uppdaterad 2023-01-12*

\*\* ) Kan väljas bort