

# /RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET/

Vill du lära dig laga mat och baka i en trygg, trivsamt och kreativ miljö och samtidigt få en rolig gymnasietid? Då är kanske Restaurang- och livsmedelsprogrammet något för dig.

## Nationella inriktningar

Hos oss kan du välja mellan två inriktningar:

### Bageri och konditori

Inriktningen ger dig möjligheten att kombinera matlagning med kunskaper för arbete inom den hantverksmässiga delen av bageri- och konditoriyrket. Du får bland annat lära dig att tillverka olika bröd, bakverk, konditoriprodukter och chokladprodukter. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor.

### Kök och servering

Inriktningen ger kunskap för arbete med matlagning inom olika typer av restaurangverksamheter, allt från det enkla köket till det mer avancerade. Du kommer också få kunskap om service och bemötande, servering och drycker. Studierna kan till exempel leda till yrken som kock, serveringspersonal, kökschef, bartender, dietist, samt gastronom och kostvetare genom vidare studier.

## APL - arbetsplatsförlagt lärande

Minst femton veckor av utbildningen är arbetsplatsförlagda. Där får du praktiskt lärande och möjlighet att visa dina kvaliteter, samt möjlighet att knyta viktiga kontakter med arbetslivet.

## Fortsatta studier och arbete

Båda inriktningarna ger dig högskolebehörighet för att forstätta studier på högskola eller universitet. Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger en yrkesexamen. Efter avslutad yrkesutbildning kan du arbeta inom flera olika yrken. Möjligheten till jobb och knyta kontakter med arbetslivet är stora och många får jobb redan under studietiden.

2023 infördes nya regler som gör det lättare för elever på yrkesprogram att nå grundläggande behörighet till högskola. Alla inriktningar på detta program kan alltså leda till fortsatta studier. De kurser som ger grundläggande behörighet är Svenska 2, Svenska 3 samt Engelska 6.

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

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

## Inriktning Kök och servering 300 poäng

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

## Programfördjupningar 900 poäng

Färskvaror och delikatesser 1	100
Matlagning 2	100
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Matlagning 5	200
Entreprenörskap 1/ Engelska 2*	100

## Programgemensamma ämnen 400 poäng

Livsmedels- o näringskunskap 1	100
Måltid och bransch 1	200
Måltid och bransch 2	100

## Individuellt val 200 poäng

## Gymnasiearbete 100 poäng

## Inriktning Bageri och konditori 300 poäng

Bageri 1	100
Choklad och konfektyr 1	100
Konditori 1	100

Reservation för ev. förändringar.

Uppdaterad 2024-11-13

## Programfördjupningar 900 poäng

Bageri 2	200
Brödbaserade caféluncher 1	100
Konditori 2	200
Konditori 3	200
Konditori 4	100
Entreprenörskap 1/ Engelska 2*	100

\*) Ingår i ordinarie studieplan men kan läsas som programfördjupning eller individuellt val

\*\*) Kan väljas bort