

# /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.

## 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 inom branschen. Du som elev får 1 000 kr extra i studiebidrag från CSN när du läser gymnasial lärlingsutbildning.

## 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 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
Engelska 6* <b>eller</b> Entreprenörskap	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
Engelska 6* <b>eller</b> Entreprenörskap	100 p

## Individuellt val 200 poäng

## Gymnasiearbete 100 poäng

Reservation för ev. förändringar.

Uppdaterad 2023-11-17

---

\*) Ingår i ordinare studieplan men kan läsas som programfördjupning eller individuellt val  
\*\*) Kan väljas bort