

# / 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 /

På Restaurang- och livsmedelsprogrammet kan du välja mellan följande 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.

## / ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE - APL /

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.

## / FORTSATT STUDIER OCH ARBETE /

Båda inriktningarna på detta program kan ge dig möjlighet till fortsatta studier på högskola eller universitet. De kurser som ger grundläggande behörighet är svenska 2, svenska 3 samt engelska 2.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger en yrkesexamen. Efter avslutad yrkesutbildning kan du arbeta inom flera olika yrken. Möjligheten till jobb och att knyta kontakter med arbetslivet är stora, många får jobb redan under studietiden.

## / KONTAKT /

**/ Studie- och yrkesvägledare /** Caroline Sandin  
0660-883 31 caroline.sandin@ornskoldsvik.se

**/ Rektor /** Lotta Wallgren  
070-204 10 53 lotta.wallgren@ornskoldsvik.se

Poängplan på nästa sida! →

**PS.** Restaurang- och livsmedelsprogrammet går att kombinera med Lokal Idrottssatsning, **LIS**.

# / POÄNGPLAN /

## RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET [RL]

### / GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN / 900 POÄNG

Engelska 1	100 p
Engelska 2	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 1/Svenska som andraspråk 1	100 p
Svenska 2/Svenska som andraspråk 2**	100 p
Svenska 3/Svenska som andraspråk 3**	100 p

### / PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN / 400 POÄNG

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

### / INDIVIDUELLT VAL / 200 POÄNG

### / GYMNASIEARBETE / 100 POÄNG

### / INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI / 1200 POÄNG

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

#### / Programfördjupning / 900 poäng

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

### / INRIKTNING KÖK OCH SERVERING / 1200 POÄNG

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

#### / Programfördjupning / 900 poäng

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

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

Med reservation för felskrivningar och eventuella förändringar. Uppdaterad 2026-03-19.

Läs mer om  
programmet  
på vår webb!

