

/ YRKESINTRODUKTION RESTAURANG /

Är du mer praktisk än teoretisk? Är du intresserad av att arbeta inom restaurangbranschen? Då är kanske detta en utbildning för dig!

/ VAD INNEBÄR YRKESINTRODUKTION? /

Yrkesintroduktion vänder sig till elever som saknar godkända betyg för behörighet till ett nationellt gymnasieprogram. Eleven får en yrkesinriktad utbildning där målet är att bli anställningsbar eller komma närmare anställningsbarhet.

/ OM UTBILDNINGEN /

Yrkesintroduktion Restaurang är ett bra val för dig som gillar matlagning, bakning och att arbeta i team, men som inte är behörig att söka in på ett nationellt program. Under utbildningen kommer du att lära dig om hantverksmässiga metoder i matlagning och bakning. Du kommer att lära dig grunderna i matlagning. Utbildningen varvar teoretiska kurser med praktiska moment. En stor del av din utbildning genomförs på en arbetsplats, exempelvis på en restaurang, där du knyter viktiga kontakter för framtiden.

Efterfrågan på personal inom restaurangbranschen är stor, och Yrkesintroduktion Restaurang ger dig goda kunskaper och yrkeserfarenheter för att klara de utmaningar som finns i arbetslivet. Efter avslutad utbildning kan du arbeta inom flera olika yrken. Möjligheten till jobb och att knyta kontakter med arbetslivet är stora. Vi gör en individuell studieplan och ett schema som passar dina behov. Du läser kärnämnen i liten grupp men har köksdagarna tillsammans med nationella restaurang- och livsmedelsprogrammet. Utbildningen är 3 år.

/ FORTSATTA STUDIER OCH ARBETE /

Målet med utbildningen är att bli anställningsbar eller komma närmare anställningsbarhet inom restaurangbranschen. Du läser inte huvudsakligen mot betyg, men om eleven önskar läsa mot behörighet till ett yrkesprogram görs detta i samråd med mentorer, SYV och rektor. Efter avslutad utbildning får eleven ett studieintyg.

/ ÄMNESPLAN [IMYRL] /

Svenska/Svenska som andraspråk grund alt.	
Svenska/Svenska som andraspråk 1	100 p
Matematik grund alt. Matematik 1a	100 p
Engelska grund alt. Engelska 1	100 p
Idrott och hälsa grund alt. Idrott och hälsa 1	100 p
Matlagning 1-2-3-4	600 p
Måltid och bransch 1-2	300 p
Livsmedels och näringskunskap 1	100 p
Servering 1-2	200 p
Mat och dryck i kombination 1-2	200 p
Färsvaror och delikatesser 1	100 p

/ KONTAKT /

/ Studie- och yrkesvägledare / Pauline Wedman
076 - 721 11 15 pauline.wedman@ornskoldsvik.se

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