

Utbildningen finns på



RESTAURANG- & LIVSMEDELSPROGRAMMET

Yrkesprogram | 2500 poäng



Restaurang- och livsmedelsprogrammet är för dig som vill arbeta med måltid som fokus. Vare sig du väljer att arbeta inom restaurang, kök eller servering handlar ditt jobb om att få människor att må bra i både kropp och själ genom god mat och fin service.

På Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du grundläggande kunskaper inom restaurang- och livsmedelsbranschen samt måltidsservice. Du studerar svensk restaurangtradition med intryck från andra kulturer. Du får även arbeta i lag, planera och ta ansvar för kvalitet och ekonomi samt lära dig företagande. Språkkunskaper och förståelse för andra kulturmönster är viktiga inslag, särskilt om du vill arbeta eller studera vidare utomlands.

Hos oss på Magnus Åbergsgymnasiet erbjuds inriktningen Kök och Servering. Du väljer sedan mellan fördjupningarna kök eller servering. Oavsett fördjupning får du massor av praktiska yrkeskunskaper och träning i god service. Bageri och konditori kan du läsa som gymnasielärling.

På Magnus Åbergsgymnasiet har vi moderna kök. Eleverna driver restaurangen MåGott, där du kommer att få många tillfällen att praktisera dina nyförvärvade kunskaper och servera gäster din mat.

Under gymnasiet kommer du att få minst 15 veckors Arbetsplatsförlagt Lärande (APL). Den kan genomföras i Trollhättan, Vänersborg, Göteborg eller kanske till och med utomlands. Praktiken låter dig utvecklas och ger dig ett viktigt kontaktnät för framtida jobb.

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER

	Poäng		Poäng
Engelska 5	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

PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNER

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

INDIVIDUELLT VAL OCH GYMNASIEARBETE

Individuellt val	200	Gymnasiearbete	100
------------------	-----	----------------	-----

MÅG

INRIKTNING

KÖK OCH SERVERING

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

Programfördjupning: Kök

Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Specialkoster	100
Livsmedel och näringskunskap 2	100
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100

Programfördjupning: Servering

Servering 2	200
Service och bemötande 2	100
Livsmedel och näringskunskap 2	100
Arrangemang	100
Matsalshantering	100
Drycker	100
Barteknik	100
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100

KOMPLETTERA MED GRUNDLÄGGANDE HÖGSKOLEBEHÖRIGHET

Engelska 6, 100

Svenska 2/SvA 2, 100

Svenska 3/SvA 3, 100

Med reservation för förändringar i poängplanen

Nu är
det din
tur.