

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELS- PROGRAMMET (även lärlingsutbildning)

INRIKTNINGAR

- Kök och servering
- Bageri och konditori (endast lärling)
- Färskvaror, delikatesser och catering (endast lärling)

Tycker du att det vore spännande att arbeta med mat? Då är Restaurang- och livsmedelsprogrammet vid Gislaveds Gymnasium rätt utbildning för dig.

Under år 1 kommer du att få lära dig mycket om hur man jobbar med mat på restauranger, konditorier och storkök. Du kommer att få lära dig hur branschen fungerar och hur man tar hand om kunder på ett bra sätt. Den goda måltiden och användandet av olika råvaror och produkter kommer att vara i centrum för utbildningen.

Du har möjlighet att välja en lärlingsutbildning där du kommer att vara ute på en restaurang, ett storkök, ett bageri eller ett konditori huvuddelen av din gymnasietid och där praktiskt lära dig ditt jobb. Om du i stället väljer att läsa utbildningen skolförlagd kommer utbildningen också att vara mycket praktiskt inriktad.

Inför år 2 får du välja om du vill inrikta dig mot arbete i restaurang som servitör/servitris, som kock i restaurang och storkök eller på konditori och bageri.

Väljer du inriktning **Kök och servering** (även lärlingsutbildning) kommer du att hålla på med matlagning och servering. Du som väljer att läsa skolförlagd kommer att vara mycket i den elevrestaurang som skolan driver. Du kommer där att vara med om alla delar av jobbet på en restaurang.

Restaurangen kommer att ha daglig lunchservering men du kommer även att få arbeta med mat för fest och särskilda tillfällen. Huvudinriktningen på utbildningen är att du ska kunna få arbete som kock på en restaurang, i ett storkök eller arbete som servitör/servitris.



Väljer du inriktning **Bageri och konditori** (endast lärlingsutbildning) kommer du förutom allmänna matlagningskunskaper att få fördjupa dig i hantverket inom bageri och konditori.

Större delen av de praktiska momenten i utbildningen kommer att förläggas på ett konditori/bageri.

Efter utbildningen ska du kunna få arbete som konditor eller bagare.

Om du i framtiden ser dig själv som exempelvis butikssäljare, matinformatör eller caféägare är **Färskvaror, delikatess och catering** (endast lärlingsutbildning) rätt inriktning. Du kommer att få stora delar av din utbildning i en butik som jobbar nära både livsmedlet och kunden.

Inriktningens olika delar förbereder dig väl för arbete i livsmedelsbutik, både i delikatessavdelningen och inom andra färskvaruavdelningar. Under utbildningen kanske du även finner inspiration till att vidareutbilda dig på högskola, till kostekonom eller dietist.

Inriktningen kan leda till jobb som matinformatör eller säljare med specialisering mot exempelvis matlagning, bageri eller konditori.

STRUKTUR

Gymnasiegemensamma ämnen 600 p		Programgemensamma karaktärsämnen 400 p		Inriktningar		
Engelska		Hygienkunskap		Bageri och konditori	300 p	
Engelska 5	100	Hygien	100	Bageri- och konditorikunskap		
Historia		Livsmedels- och näringskunskap		Bageri 1	100	
Historia 1a:1	50	Livsmedels- och näringskunskap 1	100	Konditori 1	100	
Idrott och hälsa				Choklad och konfektyr	100	
Idrott och hälsa 1	100	Måltids- och branschkunskap		Kök och servering	300 p	
Matematik		Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	Matlagningskunskap		
Matematik 1	100	Service och bemötande		Matlagning 1	100	
Naturkunskap		Service och bemötande 1	100	Mat och dryck i kombination		
Naturkunskap 1a:1	50			Mat och dryck i kombination	100	
Religionskunskap				Serveringskunskap		
Religionskunskap 1	50			Servering 1	100	
Samhällskunskap				Färsivaror, delikatess och catering	600 p	
Samhällskunskap 1a:1	50			Försäljning och kundservice		
Svenska				Personlig försäljning 1	100	
Svenska 1	100			Personlig försäljning 2	100	
eller				Livsmedels- och näringskunskap		
Svenska som andraspråk				Livsmedels- och näringskunskap 2	100	
Svenska som andraspråk 1	100			Mat och butik		
				Mat och butik 1	100	
				Mat och dryck i kombination		
				Mat och dryck i kombination	100	
				Service och bemötande		
				Service och bemötande 2	100	
Programfördjupningar				Individuellt val 200 p	Gymnasiearbete 100 p	Yrkesutgångar
Bageri och konditori 900 p						Bagare
Bageri 2	200					Konditor
Bageri 3	100					Kock
Engelska 6	100					Servitör
Konditori 2	200					Butikssäljare
Konditori 3	100					Matinformatör
Praktisk marknadsföring	100					
Service och bemötande2	100					
Kök och servering 900 p						
Utgång Kock		Utgång Servitör/servitris				
Engelska 6	100	Engelska 6	100			
Matlagning 2	200	Servering 2	200			
Matlagning 3	200	Arrangemang	100			
Matlagning 4	200	Drycker	100			
Specialkoster	100	Drycker och ansvarsf.	100			
Service och bemötande 2	100	Matsalshantverk	100			
		Service och bemötande 2	100			
		Entreprenörskap	100			
Färsivaror, delikatess och catering 900 p						
Företagsekonomi 1 och 2	200					
Mat och butik 2	100					
Mat och butik spec	100					
Praktisk marknadsföring 1 och 2	200					
Entreprenörskap	100					
Engelska 6	100					
Livsmedel och näringskunskap 2	100					

INFORMATION

Ulf Jiretorn, rektor

0371-819 59

ulf.jiretorn@edu.gislaved.se

Henrik Ekstrand, programansvarig

0371-829 31

henrik.ekstrand@edu.gislaved.se

Peder Ekman, programansvarig

0371-829 31

peder.ekman@edu.gislaved.se

Liselotte Arnegård

studie- och yrkesvägledare

0371-819 04

liselotte.arnegard@edu.gislaved.se

