

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

