



## Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Sökes: restaurangfolk! Du som gillar mat och människor och vill jobba som kock, servitör, bagare, eller något annat yrke som har med mat och service att göra, ska välja Restaurang- och livsmedelsprogrammet.

### Arbetsätt

Vi driver vår egen restaurang Novisen som elever och lärare jobbar gemensamt med. Du som elev får lära dig matlagning, bordsbeställning och servering med verkliga gäster från dag ett.

Vi jobbar med olika teman och vi har ett antal kvällsaktiviteter som är väldigt uppskattade både av elever och gäster. Inom branschen jobbar man ofta mycket kvällar och utbildningen strävar efter att vara så verklighetstrogen som möjlig.

Utbildningen lägger fokus på praktiskt lärande och servicekänsla. Du får utveckla din kreativitet och träna problemlösning. Utbildningen varvar teori och praktik på ett verklighetstroget vis.

### Utbildningsprofil

Du kan välja mellan två huvudinriktningar:

- Kök och servering
- Bageri och konditori

Som elev får du en bra grundutbildning med stor bredd inför framtiden inom de olika inriktningarna och en bra grund för servicebranschen. Första året är gemensamt för alla och till år två väljer du inriktning.

### Vid frågor. Kontakta programansvariga:

Helena Sjödahl Gustafson: [helena.sjodahl.gustafson@tranas.se](mailto:helena.sjodahl.gustafson@tranas.se) eller 0140-684 90

SYV Inger Johansson: [inger.johansson@tranas.se](mailto:inger.johansson@tranas.se) eller 0140-685 04

Utbildningen för Kök och servering sker på Restaurang Novisen. I köket utbildas du till kock och i matsalen utbildas du till servitör. Du läser även gymnasiegemensamma kurser. Utbildningen inom Bageri och konditori sker till stor del på olika företag i Tranås och i närområdet samt att du läser kärnämnen och en del teoretiska karaktärsämnen i skolan.

APL, arbetsplatsförlagt lärande, sker under minst 15 veckor. Du får mer praktisk träning inom den bransch du valt. Många av våra elever får också sin första anställning genom kontakter som skapats under APL.

### Arbetsmarknad

Branschen har en mycket god arbetsmarknad och det finns många olika arbetsgivare och olika typer av jobb som du kan söka efter dina tre år på gymnasiet.

Du kan även söka jobb utomlands. I England och Norge har svenska kockar och servitörer ett mycket bra rykte och där har många börjat sin yrkesbana. Vill du hellre läsa vidare finns det ett flertal yrkeshögskolor och kortare kurser du kan söka.



**Holaveds-**  
**gymnasiet**  
TRANÅS



### Gymnasiegemensamma ämnen 600 p:

- Engelska 5 ..... 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

### Programgemensamma karaktärsämnen 400 p:

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

### Inriktningar:

#### *Kök och servering 300 p*

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

#### *Bageri och konditori 300 p (Företagsförlagd)*

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

### Programfördjupning 900 p:

Det finns kurser som ger ytterligare fördjupning inom den valda inriktningen. För varje yrkesutgång finns kurser som ger dig god kompetens. Gymnasieexamen inom programmet ger dig behörighet till yrkeshögskola.

Du kan också välja kurser som ger dig grundläggande behörighet till högskola. Denna behörighet sker inom ramen för programfördjupning och det individuella valet.

### Individuellt val 200 p

### Gymnasiearbete 100 p

### Arbetsplatsförlagt lärande, APL, 15 veckor