

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET



Restaurang- och livsmedelsprogrammet – för dig som:

- är serviceinriktad och kreativ
- gillar matlagning, bakning och drycker
- vill komma in på arbetsmarknaden
- är intresserad av högre studier

RL - PROGRAMMET erbjuder dig:

- varierande undervisningsmetoder
- goda teoretiska grundkunskaper
- praktisk matlagning och bakning i våra tre restaurangkök
- vägar in till olika framtidsyrken
- nära samarbete med branschen
- lärlingsutbildning - 1000 kr extra/mån

Nationella inriktningar

Bageri och konditori

Inriktningen ger kunskaper framför allt för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa yrken. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som bagare eller konditor.

Kök och servering

Inriktningen ger kunskap för arbete med matlagning i kombination med livsmedelshygien, näringslära och livsmedelskunskap. Inriktningen ger kunskap om service och bemötande, servering och drycker. Inriktningen kan till exempel leda till yrken som kock, serveringspersonal, säljare, kökschef, restaurangchef, bartender, dietist och kostvetare genom vidare studier.

Fortsatta studier och arbete

Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger en yrkesexamen. Efter avslutad yrkesutbildning kan du arbeta inom flera olika yrken. Du blir dessutom en attraktiv person på arbetsmarknaden och skapar dig goda kontakter med arbetslivet.

Samtliga inriktningar kan leda till fortsatta studier – inom ramen för det individuella valet och val av fördjupningskurs ges du möjlighet att läsa de kurser som krävs för grundläggande behörighet till högskola och universitet.

Gymnasial Lärlingsutbildning

I åk 1 lär du dig grunderna i skolans trygga miljö av behöriga lärare. I åk 2 och 3 sker studierna i form av gymnasial lärlingsutbildning. Det innebär att minst hälften av skoltiden är förlagd på ett företag under två av de tre åren. Yrkeskurserna genomförs alltså delvis på ett företag. Man skriver kontrakt mellan skola, företag och elev. Eleven erhåller även 1 000 kr extra i studiebidrag från CSN när man läser gymnasial lärlingsutbildning.

Nationell Idrottsutbildning

Restaurang- och livsmedelsprogrammet går att kombinera med Nationell Idrottsutbildning (NIU).

Restaurang- och livsmedelsprogrammet finns på Park.

Programkontakt:

Tel: 0660-883 50, 883 75

E-post: RL-programmet@ornskoldsvik.se

Rektor för programmet:

Jonny Backman, tel 0660-883 28

E-post: jonny.backman@ornskoldsvik.se

Studie- och yrkesvägledare:

Caroline Sandin, tel 0660-883 31

E-post: caroline.sandin@ornskoldsvik.se

Lärlingssamordnare:

Cecilia Tellström, tel 0660-889 65

E-post: cecilia.tellstrom@ornskoldsvik.se

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 600 POÄNG

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/Svenska som andraspråk 1	100 p

PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN 400 POÄNG

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

INRIKTNING: Bageri och konditori 300 poäng

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

Programfördjupningar 900 poäng

Bageri 2	200 p
Bageri 3	100 p
Konditori 2	200 p
Konditori 3	100 p
Entreprenörskap eller Engelska 6	100 p
Matlagning 1	100 p
Personlig försäljning 1	100 p

INRIKTNING: Kök och servering 300 poäng

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

Programfördjupningar 900 poäng

Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Specialkoster	100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservice	100 p
Entreprenörskap eller Engelska 6	100 p

INDIVIDUELLT VAL 200 POÄNG*

GYMNASIEARBETE 100 POÄNG

*Reservation för ev. förändringar.
Uppdaterad 2020-09-17*

*) Gäller ej för NIU-elever