

Framtid utan gränser



Restaurang- och livsmedelsprogrammet är möjligheternas program. Vill du arbeta i Sverige eller i andra länder? Restaurang- och livsmedelsprogrammet som ger dig stora möjligheter att arbeta jorden runt och uppleva det som många bara drömmer om. Du tar dig dit du vill!

Inriktning på programmet i Hässleholm

Kök och servering

Du lär dig grunderna i matlagning, servering och bararbete. Du utvecklar dina praktiska färdigheter i att laga mat eller servera i vår "övningsrestaurang" på Restaurangskolan.

Restaurangskolan

Den praktiska delen av utbildningen genomförs vid Hässleholms Restaurang-

skola. På skolan finns ett metodkök, ett större restaurangkök och en tillhörande matsal med fullständiga rättigheter. På skolan finns även konferens- och lektions-sal samt ett mindre bibliotek. Samtliga yrkeslärare på Restaurangskolan har mångårig branschvana.

Under de tre gymnasieåren har du två till tre dagar i veckan praktisk utbildning på Restaurangskolan och två till tre dagar teoretisk utbildning på Jacobsskolan. Utöver detta tillkommer 15 veckors Arbetsplatsförlagt lärande (APL), då du gör

praktik på restauranger i Sverige. Restaurang- och livsmedelsprogrammet ger dig en god grund för arbete i en bransch som bjuder på omväxling och möjligheter, då du på ett naturligt sätt lär dig ta ansvar och att samarbeta med människor i olika situationer.

Grundläggande behörighet

Grundläggande behörighet till högskolestudier ingår i utbildningen men kan väljas bort.

Läs mer om utbildningen på vår webbplats genom att skanna QR-koden med kameran i din mobiltelefon. Eller surfa in på www.hassleholm.se/gymnasium.



STUDIE- OCH YRKESVÄGLEDARE

Vanessa Simic

0709-71 72 77

vanessa.b.simic@hassleholm.se

Följ oss på Instagram @jacobsskolan



Restaurang- och livsmedelsprogrammet finns på Jacobsskolan.

www.jacobsskolan.se

www.hassleholm.se/gymnasium

DÄRFÖR SKA DU VÄLJA RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

- > Utbildningen leder till en yrkesexamen.
- > Du får stora möjligheter att arbeta både i Sverige och i andra länder.
- > Du har 15 veckors arbetsplatsförlagt lärande på olika arbetsplatser.
- > Du har möjlighet till utlandspraktik under utbildningen.
- > Du kan plugga vidare.

Ger goda
möjligheter
till arbete!



	Poäng	Åk 1		Åk 2		Åk 3	
		HT	VT	HT	VT	HT	VT
Gymnasiegemensamma ämnen 900 poäng							
Engelska 5	100	50	50				
Engelska 6	100			50	50		
Historia 1a1	50			50			
Idrott och hälsa 1	100	50	50				
Matematik 1a	100	50	50				
Naturkunskap 1a1	50			50			
Religionskunskap 1	50				50		
Samhällskunskap 1a1	50				50		
Svenska 1 eller Svenska som andraspråk 1	100	50	50				
Svenska 2 eller Svenska som andraspråk 2	100			50	50		
Svenska 3 eller Svenska som andraspråk 3	100					50	50
Programgemensamma ämnen 400 poäng							
Hygien	100	50	50				
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	50	50				
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	50	50				
Service och bemötande 1	100	50	50				
Inriktning 300 poäng							
Kök och servering							
Matlagning 1	100			50	50		
Mat och dryck i kombination	100					50	50
Servering 1	100			50	50		
Programfördjupningar 900 poäng							
Service och bemötande 2	100			50	50		
Matlagning 2	200			100	100		
Bageri 1	100					50	50
Matlagning 3	200					100	100
Specialkoster	100					50	50
Servering 2	200					100	100
Individuellt val 200 poäng							
Individuellt val	200			50	50	50	50
Gymnasiearbete 100 poäng							
Gymnasiearbete	100					50	50

Antalet sökande avgör vilka programfördjupningar och individuella val som anordnas. Förändringar av programplanen kan förekomma.