



Programmet för hotell, restaurang och bageri är ett yrkesprogram för dig som vill gå i gymnasiesärskola och få en ordentlig yrkesutbildning. I små grupper lär du dig hur arbetet i dessa branscher går till. Tillsammans med skolans övriga elever är du också med och driver SGYs egen Restaurang 3FEM2.

INNEHÅLL

ÅK1

Under åk1 arbetar vi i vårt fina metodkök. Där lär vi oss grunderna inom matlagning och bakning. När vi är mogna är det dags för arbete i vårt stora restaurangkök, vanligtvis under vårterminen i åk1 eller i början av höstterminen i åk2.

ÅK2 & 3

Under åk2 och halva åk3, arbetar vi i Restaurang 3FEM2 där vi prövar de olika delarna av arbetet i en restaurang.

ÅK4

Nu jobbar vi mot examen! Under höstterminen avslutas de flesta teoretiska kurserna och vårterminen ägnar vi åt att komma ut i praktik, APL.

EFTER UTBILDNINGEN

Efter utbildningen kan du söka arbete inom någon av följande branscher: hotell, restaurang eller bageri. Du kommer att ha ett stort stöd av skolan och andra intressenter som arbetsförmedlingen, LSS och Försäkringskassan på din väg ut i arbetslivet.

På vår hemsida kan du läsa mer:
www.sagbacksgymnasiet.se

På vår hemsida kan du läsa mer:
www.sagbacksgymnasiet.se

PROGRAMSTRUKTUR

Gymnasiesärskolegemensamma ämnen, 900 p

Engelska 1, 100 p
Estetisk verksamhet, 100 p
Idrott och hälsa 1, 200 p
Matematik 1, 100 p
Naturkunskap 1, 50 p
Religionskunskap 1, 50 p
Samhällskunskap 1, 50 p
Svenska 1*, 200 p
Historia 1, 50 p

* alternativt svenska som andraspråk

Programgemensamma ämnen, 600 p

Arbetsplatsförlagt lärande
Bageri- och konditorikunskap, 100 p
Livsmedels- och näringskunskap, 100 p
Hotell, 100 p
Måltids- och branschkunskap, 200 p
Service och bemötande, 100 p

Programfördjupning, 700 p

Mat i butik, 100 p
Matlagning 1, 100 p
Matlagning 2, 100 p
Lokalvård 1, 100 p
Hem- och konsumentkunskap 1, 100 p
Digital kompetens, 100 p
Servering 1, 100 p

Individuellt val, 200 p

Gymnasiearbete, 100 p

Totalt: 2500 p