

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET, RL

En utbildning för dig som gillar mat, dryck och upplevelser. Restaurang och livsmedelsprogrammet på SGY är till för dig som siktar på en utbildning inom restaurangbranschen och i framtiden vill arbeta inom kök, servering eller med försäljning av färskvaror.

INNEHÅLL

På SGY utbildas du i en professionell miljö av engagerade och kunniga lärare. Skolan driver Restaurang 3FEM2 där du som elev får praktisera dina kunskaper inom restaurang och bar. Utbildningen har nära koppling till arbetslivet med APL (arbetsplatsförlagt lärande), som ingår i utbildningen. Du kan även välja gymnasial lärlingsutbildning.

Under din utbildning finns det möjlighet att tävla inom kök och servering. I vårt toppmoderna övningskök tränar OS- och VM-guldmedaljörerna Stockholm Culinary Team, inför kommande OS och VM. Du som elev har möjlighet att vara med när de tränar och tävlar.

I årskurs tre strävar vi efter att i kursen ”Mat och dryck i kombination” genomföra en utlandsresa för att fördjupa och befästa kunskaperna inom området. Det finns även möjligheter att under din utbildning genomföra praktik utomlands.

INRIKTNINGAR

Kök och servering - för dig som vill bli kock eller servitör/servitris. Du lär dig att laga mat och servera samt får goda kunskaper kring hur mat och dryck kan kombineras. Vi har även kurser i barteknik och måltidskunskap.

EFTER UTBILDNINGEN

Efter utbildningen finns många olika yrken att välja på, t.ex. kock, kallsänkare, servitör/servitris, bartender, barista eller arbete med catering, event eller delikatessförsäljning. Restaurangbranschen är en internationell bransch vilket gör att du kan söka dig utomlands för att arbeta.

Under din gymnasietid kan du dessutom läsa in högskolebehörighet för att sedan vidareutbilda dig på någon av de många högskolor som finns i branschen. Ett par exempel är restauranguniversitetet i Grythyttan och gastronomiprogrammet vid Umeå universitet.

På vår hemsida kan du läsa mer:

www.sagbacksgymnasiet.se

*Programmet kan ge
dig grundläggande
högskolebehörighet!*

PROGRAMSTRUKTUR

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 ämnen, 400 p

Hygien, 100 p

Service och bemötande 1, 100 p

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 p

Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 p

INRIKTNING: KÖK OCH SERVERING

Inriktningskurser, 300 p

Matlagning 1, 100 p

Servering 1, 100 p

Mat och dryck i kombination, 100 p

Programfördjupning Kock, 900 p

Matlagning 2, 200 p

Matlagning 3, 200 p

Matlagning 4, 200 p

Specialkost, 100 p

Matlagning - specialisering, 100 p

Arrangemang, 100 p

eller

Programfördjupning Servitör/servitris, 900 p

Servering 2, 200 p

Matsalshantverk, 100 p

Arrangemang, 100 p

Drycker och ansvarsfull alkoholserving, 100 p

Drycker, 100 p

Service och bemötande 2, 100 p

Personlig försäljning 1, 100 p

Servering specialisering, 100 p

Individuellt val, 200 p

Gymnasiearbete, 100 p

Totalt: 2500 p