

**S3
G5
Y2**HANDLING & KUNSKAP
SÅGBÄCKSGYMNASIET
HUDDINGEVÄGEN 352

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 tillsammans med engagerade och kunniga lärare och det finns möjlighet att tävla inom kök och servering. Utbildningen har nära koppling till arbetslivet, med APL (arbetsplatsförlagt lärande) som ingår i utbildningen. Du kan även välja gymnasial lärlingsutbildning.

Skolan driver Restaurang 3FEM2 där du som elev får praktisera dina kunskaper inom restaurang och bar. I vårt toppmoderna övningskök tränar Stockholm Culinary Team inför matlagningstävlingar som OS och VM och som elev kan du få möjlighet att se på. Under årskurs 3 gör vi i kursen "Mat och dryck i kombination" en studieresa till Paris för att fördjupa och befästa kunskaperna inom området. Möjlighet att praktisera utomlands finns också.

Under din gymnasietid kan du läsa in grundläggande högskolebehörighet för att sedan studera vidare på högskola/yrkeshögskola, om du vill. Efter ett första gemensamt år kan du läsa inriktningarna Kök, Servering eller Färskvaror, delikatess och catering.

INRIKTNINGAR

Inriktningen kök och servering är 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 drycker, barteknik, service och måltidskunskap.

Inriktningen färskvaror är för dig som vill arbeta med cateringverksamhet, försäljning av delikatessprodukter eller information om livsmedel. Du får kunskaper om hantering av olika råvaror och deras användningsområden.

EFTER UTBILDNINGEN

Efter utbildningen finns det många olika yrken att välja mellan, exempelvis; kock, kallskänka, servitör/servitris, bartender, barista eller att arbeta med catering, event eller delikatessförsäljning. Restaurangbranschen är en internationell bransch vilket gör att du kan söka dig utomlands för att arbeta. Det finns dessutom många högskolor inom branschen att vidareutbilda sig på. Ett exempel är restauranghögskolan i Grythyttan.

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

PROGRAMSTRUKTUR

Gymnasiegemensamma ämnen, 600 p

Engelska 5, 100 p
Historia 1a:1, 50 p
Idrott och hälsa 1, 100 p
Matematik 1a, 100 p
Naturkunskap 1a:1, 50 p
Religionskunskap 1, 50 p
Samhällskunskap 1a:1, 50 p
Svenska* 1, 100 p

* alternativt svenska som andraspråk

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 alkoholservice, 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

INRIKTNING: FÄRSKVAROR, DELIKATESS OCH CATERING

Inriktningskurser, 600 p

Livsmedels- och näringskunskap 2, 100p
Mat och butik 1, 100 p
Mat och dryck i kombination, 100 p
Försäljning 1, 100 p
Försäljning 2, 100 p
Service och bemötande 2, 100 p

Programfördjupning, 600 p

Matlagning 1, 100 p
Matlagning 2, 200 p
Mat och butik 2, 100 p
Mat och butik - specialisering, 100 p
Bageri 1, 100 p

Individuellt val, 200 p

Gymnasiearbete, 100 p

Totalt: 2500 p