

ANPASSAD GYMNASIESKOLA (gymnasiesärskola) PROGRAMMET FÖR HOTELL, RESTAURANG OCH BAGERI

Programmet för hotell, restaurang och bageri är ett yrkesprogram för dig som ska gå i anpassad gymnasieskola 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 Sågbäck's egen Restaurang 3FEM2.

INNEHÅLL

Vi lär oss grunderna inom matlagning och bakning i vårt fina metodkök. När vi sedan är mogna är det dags för arbete i det stora restaurangköket. Tillsammans med våra lärare och andra restaurangelever är vi med och driver skolans egen Restaurang 3FEM2.

Under 22 veckor kommer du att vara ute på APL (arbetsplatsförlagt lärande) i din bransch.

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.huddinge.se/sagbacksgymnasiet

PROGRAMSTRUKTUR

Anpassad gymnasieskola, gemensamt, 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/Svenska som andraspråk 1, 200 p
Historia 1, 50 p

Programgemensamt, 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
Frukost- och bufféserving 1, 100 p
Digital kompetens, 100 p
Servering 1, 100 p

Individuellt val, 200 p

Gymnasiearbete, 100 p

Totalt: 2500 p