

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

En utbildning för dig som gillar mat, dryck och upplevelser. Vårt Restaurang- och livsmedelsprogram är till för dig som i framtiden vill arbeta inom kök och servering - vilket också är den inriktning vi har på Sågbäcksgymnasiet.

INNEHÅLL

Hos oss utbildas du i en professionell miljö av engagerade och kunniga lärare. Skolan driver Restaurang 3FEM2, som är öppen för allmänheten. Där får du som elev praktisera dina kunskaper inom kök, servering och bar. Under din utbildning finns det möjlighet att tävla inom kök och servering. I åk 3 strävar vi efter att i kursen "Mat och dryck i kombination" genomföra en utlandsresa där vi fördjupar och befäster kunskaperna inom området.

INRIKTNING

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. Vår ambition är att du ska få dubbel kompetens. I åk 3 väljer du fördjupning/yrkesutgång.

APL

Du får en nära koppling till arbetslivet genom APL (arbetsplatsförlagt lärande). Då kommer du att vara på restaurang och träna på både kök och servering. Möjlighet kan finnas att genomföra din APL utomlands.

EFTER UTBILDNINGEN

Efter utbildningen kan du bland annat söka jobb som kock, kallskänka, servitör/servitris, bartender, barista, men även arbete med catering, event eller delikatessförsäljning. Detta är en internationell bransch och du kan söka dig utomlands för att arbeta! Om du läser in högskolebehörighet under gymnasietiden kan du sedan vidareutbilda dig på någon av de många högskolor som finns i branschen.

På vår hemsida kan du läsa mer:

www.huddinge.se/sagbacksgymnasiet

PROGRAMSTRUKTUR

Gymnasiegemensamt, 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

**Du som vill välja NIU,
Nationella idrottsutbildningar**

Kurser i individuella valet utgår och ersätts
med kurser från ämnet specialidrott.
Kontakta din SYV om ev. utökat program!

Programgemensamt, 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

Gemensam programfördjupning, 500 p

Matlagning 2, 200 p
Servering 2, 200 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservering, 100 p

Programfördjupning, 400 p

- yrkesutgång Kock

Matlagning 3, 200 p
Matlagning 4, 200 p

eller

Programfördjupning, 400 p

- yrkesutgång Servitör/servitris

Matsalshantverk, 100 p
Drycker, 100 p
Service och bemötande 2, 100 p
Servering specialisering, 100 p

Individuellt val, 200 p

Gymnasiearbete, 100 p

Totalt: 2500 p