

Yrkesprogram

# RESTAURANG- & LIVSMEDELS- PROGRAMMET

Tycker du om att baka, laga mat och servera? Är du kreativ, gillar du tempo och puls? Tycker du om att möta människor och knyta nya kontakter? Då är detta en utbildning för dig.

## **SERVICE, SAMARBETE OCH SOCIAL KOMPETENS**

Dessa tre begrepp är centrala för dig som studerar här och är viktiga att ta med dig ut i arbetslivet. Restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL), är en utbildning som ger dig stora möjligheter till jobb i en spännande framtidsbransch, både i Sverige och utomlands.

Första året hos oss lär du dig grunderna i bakning, matlagning och servering. Därefter väljer du en av våra två inriktningar och fortsätter att fördjupa dig i just det du tycker är intressant och vill jobba med. Du får både teoretiska och praktiska kunskaper och erfarenheter i ditt blivande yrkesval.

## **BAGERI OCH KONDITORI**

Här lär du dig att baka och tillaga det mesta inom bageri och konditori, t. ex vetebröd, matbröd, kakor, tårter och konfektyr. Första året lär du dig grunderna för att i årskurs 2 och 3 fördjupa och bredda dina kunskaper i hantverket som bagare och konditor. Din yrkesutgång är bagare/konditor.

## **KÖK OCH SERVERING**

I köket får du lära dig att tillaga god mat för olika tillfällen, festliga så väl som vardagliga, klassisk mat såväl som modern. Du utvecklar ditt smaksinne och dina matlagningskunskaper samtidigt som du får lära dig god råvaruhantering. Din yrkesutgång är kock/kallskänka.

Inom servering får du lära dig konsten att bemöta och servera våra gäster i Restaurang No15, programmets egen restaurang, som är öppen för allmänheten. Här får du också mer kunskaper om drycker, grundläggande vinkunskap och barteknik. Din yrkesutgång är servitris/servitör.

Inför årskurs 3 väljer du profil och fördjupar dig i kök eller servering.

## **PÅ RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET FÅR DU**

- Praktiska lektioner i en verklig miljö
- Utbildning i vårt bageri/kök/Restaurang No15, tre dagar i veckan.
- Minst 15 veckor APL (arbetsplatsförlagt lärande) förlagda till årskurs 2 och 3. APL kan även vara förlagd utomlands
- Goda möjligheter till arbete efter avslutad utbildning.



**CARL ENGSTRÖM-  
GYMNASIET**

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet 20/21

| Gymnasiegemensamma ämnen 600 poäng   | Poäng | Årskurs 1 | Årskurs 2 | Årskurs 3 |
|--------------------------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| Engelska 5                           | 100   |           |           |           |
| Historia 1a1                         | 50    |           |           |           |
| Idrott och hälsa 1                   | 100   |           |           |           |
| Matematik 1a                         | 100   |           |           |           |
| Naturkunskap 1a1                     | 50    |           |           |           |
| Religionskunskap 1                   | 50    |           |           |           |
| Samhällskunskap 1a1                  | 50    |           |           |           |
| Svenska 1 / Svenska som andraspråk 1 | 100   |           |           |           |

| Programgemensamma ämnen 400 poäng            |     |  |  |  |
|----------------------------------------------|-----|--|--|--|
| Branchkunskap inom restaurang- och livsmedel | 100 |  |  |  |
| Hygienkunskap                                | 100 |  |  |  |
| Livsmedels- och näringskunskap               | 100 |  |  |  |
| Service och bemötande                        | 100 |  |  |  |

| Inriktning Bageri 300 poäng |     |  |  |  |
|-----------------------------|-----|--|--|--|
| Bageri 1                    | 100 |  |  |  |
| Choklad och konfektyr       | 100 |  |  |  |
| Konditori 1                 | 100 |  |  |  |

| Programfördjupning Bageri och konditori 900 poäng |     |  |  |  |
|---------------------------------------------------|-----|--|--|--|
| Bageri 2                                          | 200 |  |  |  |
| Bageri 3                                          | 100 |  |  |  |
| Bageri 4                                          | 100 |  |  |  |
| Konditori 2                                       | 200 |  |  |  |
| Konditori 3                                       | 100 |  |  |  |
| Konditori 4                                       | 100 |  |  |  |
| Matlagning 1                                      | 100 |  |  |  |

| Inriktning Kök och servering 300 poäng |     |  |  |  |
|----------------------------------------|-----|--|--|--|
| Matlagning 1                           | 100 |  |  |  |
| Mat och dryck i kombination            | 100 |  |  |  |
| Servering 1                            | 100 |  |  |  |

| Programfördjupning Kök 900 poäng         |     |  |  |  |
|------------------------------------------|-----|--|--|--|
| Bageri 1                                 | 100 |  |  |  |
| Drycker                                  | 100 |  |  |  |
| Drycker och ansvarsfull alkoholservering | 100 |  |  |  |
| Matlagning 2                             | 200 |  |  |  |
| Matlagning 3                             | 200 |  |  |  |
| Matlagning 4                             | 200 |  |  |  |
|                                          |     |  |  |  |

| Programfördjupning Servering 900 poäng   |     |  |  |  |
|------------------------------------------|-----|--|--|--|
| Bageri 1                                 | 100 |  |  |  |
| Barteknik                                | 100 |  |  |  |
| Drycker                                  | 100 |  |  |  |
| Drycker och ansvarsfull alkoholservering | 100 |  |  |  |
| Matlagning 2                             | 200 |  |  |  |
| Matsalshantverk                          | 100 |  |  |  |
| Servering 2                              | 200 |  |  |  |

|                            |     |  |  |  |
|----------------------------|-----|--|--|--|
| Individuellt val 200 poäng | 200 |  |  |  |
|----------------------------|-----|--|--|--|

|                |      |  |  |  |
|----------------|------|--|--|--|
| Gymnasiearbete | 100  |  |  |  |
| Summa poäng    | 2500 |  |  |  |

Med reservation för ändringar

### KONTAKT & MER INFORMATION

E-post: [andreas.albihn@eslov.se](mailto:andreas.albihn@eslov.se)

[eslov.se/restaurangochlivsmedelsprogrammet](http://eslov.se/restaurangochlivsmedelsprogrammet)



**ESLÖVS  
KOMMUN**