



RL

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Kasta dig in i en bransch som aldrig står still! Är du redo att ta klivet in i en värld där du kan ha kul, äta gott och bli redo för arbetsmarknaden? Restaurang- och livsmedelsprogrammet är din biljett till en värld fylld av smaker, kreativitet och obegränsade möjligheter. Du kliver in i en bransch som växer både i Sverige och internationellt, vi ger dig en stabil grund och stå på oavsett vart i världen du väljer att jobba. Så sök in till Restaurang och livsmedel.

➤ Restaurang- och livsmedelsprogrammet är perfekt för dig som gillar att laga mat och äta gott, eller dig som drömmer om att en dag stå som kökschef i din egen restaurang. Hos oss får du chansen att testa dig fram genom att utforska matlagning på hög nivå och kombinera mat med dryck. Du får även chansen att leda ett team mot ett gemensamt mål samt inspirera och influera andra till matglädje.

Allt handlar inte heller om matlagning, du får också lära dig andra saker som branschen eftersöker, som vikten av hygien, hur du bemöter människor på ett trevligt och proffsigt sätt och att använda ett bra språk.

Den största delen av din utbildning är förlagd på skolans egen restaurang Kulinaren där du redan från årskurs ett får chansen att jobba praktiskt och omvandla teori till praktik.

Andra delar av din utbildning sker ute på olika restauranger där du själv har chansen att vara med och bestämma vart i Sverige du vill vara och vilken typ av restaurang du vill vara på.

Inriktning

Kök och servering

Under tre år på Restaurang- och livsmedelsprogrammet får du chansen att utveckla och specialisera dig inom matlagning och servering.

Efter studenten

Detta är bara några av yrken och arbetsområden efter utbildningen, och du har hela världen som arbetsmarknad:

- Kock
- Serveringspersonal
- Restaurangchef
- Bartender
- Högre utbildning exempelvis: Sommelier eller Måltidskreatör.

Vill du veta mer?

Kontaktperson: Göran Borglund

goran.borglund@lindesberg.se

Växel: 0581-810 00



LINDESKOLAN
Lindesbergs gymnasium

lindeskolan.se



Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Gymnasiegemensamma ämnen och nivåer

Engelska, nivå 1	100 p
Engelska, nivå 2*	100 p
Historia, nivå 1a1	50 p
Idrott och hälsa, nivå 1	100 p
Matematik, nivå 1a	100 p
Naturkunskap, nivå 1a1	50 p
Religionskunskap, nivå 1	50 p
Samhällskunskap, nivå 1a1	50 p
Svenska, nivå 1	
eller Svenska som andraspråk, nivå 1	100 p
Svenska, nivå 2	
eller Svenska som andraspråk, nivå 2*	100 p
Svenska, nivå 3	
eller Svenska som andraspråk, nivå 3*	100 p

*Högskolespåret. Kan väljas bort alternativt läsas som individuellt val och programfördjupning.

Programgemensamma ämnen och nivåer

Livsmedels- och näringskunskap, nivå 1	100 p
Måltid och bransch, nivå 1	200 p
Måltid och bransch, nivå 2	100 p
Gymnasiearbete	100 p
Individuellt val	200 p

Inriktning

Kök och servering

Mat och dryck i kombination, nivå 1	100 p
Matlagning, nivå 1	100 p
Servering, nivå 1	100 p

Programfördjupning

Kök och servering

Mat och dryck i kombination, nivå 2	100 p
Matlagning, nivå 2	100 p
Matlagning, nivå 3	200 p
Matlagning, nivå 4	200 p
Matlagning, nivå 5	200 p
Servering, nivå 2	100 p

För elever som går NIU- eller RIG-utbildning ingår programfördjupning i ämnet specialidrott med 200 p.

Idrottscollege

Restaurang- och livsmedelsprogrammet går att kombinera med studier på idrottscollege för satsningar på din idrott. För antagning till idrottscollege se separata informationsblad för respektive idrott.

Om du vill läsa Restaurang- och livsmedelsprogrammet i kombination med idrottscollege och samtidigt läsa in högskolebehörigheten så finns färdiga upplägg att välja mellan.

