



RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Du som läser här får kunskaper som kan användas i hela världen. Inom kök, bageri, bar och servering utvecklas branschen ständigt. Det är omväxlande och kreativa yrken där det erbjuds många arbetstillfällen.

Kraven på restaurang- och livsmedelsbranschen ökar. Förutom att de produkter som säljs ska smaka gott, så ska de vara nyttiga, se aptitliga ut och vara framställda i en hygienisk miljö. Dessutom vill kunderna ha bra service.

TILLVERKNING FRÅN GRUNDEN

Hos oss får du lära dig allt ifrån hur du använder olika råvaror fram till färdiga maträtter, drycker och bakverk. Näringsinnehåll, personlig hygien, lagarbete och kundbemötande är viktiga steg längs vägen. Du får också använda

din skaparglädje och kreativitet när du lägger upp mat, dekorerar, dukar upp och serverar.

Första läsåret provar du på alla tre inriktningarna. Därefter bestämmer du dig för vilken yrkesinriktning du ska välja: bageri, kök eller servering.

Minst 15 veckor av utbildningstiden är arbetsplatsförlagd vid restauranger, bagerier, och andra företag.

Läs mer om utbildningen på:
karlstad.se/tingvallagymnasiet



Scanna koden för att läsa om utbildningen på webben



TINGVALLAGYMNASIET



KURSER PÅ RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN 600 POÄNG

Engelska 5	100 p
Historia 1a:1	50 p
Idrott och hälsa 1	100 p
Matematik 1	100 p
Naturkunskap 1a:1	50 p
Religionskunskap 1	50 p
Samhällskunskap 1a:1	50 p
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100 p

PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNEN 400 POÄNG

Hygien	100 p
Livsmedels- och näringskunskap	100 p
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p
Service och bemötande 1	100 p

GYMNASIEARBETE 100 POÄNG

Gymnasiearbete	100 p
----------------------	-------

INDIVIDUELLT VAL 200 POÄNG

Här väljer du själv bland de kurser som skolan erbjuder inom det individuella valet. Du kan läsa fler programspecifika kurser, komplettera din högskolebehörighet eller välja kurser efter eget intresse.

Vi erbjuder alltid svenska/svenska som andraspråk 2 och 3 samt engelska 6, för dig som vill få grundläggande behörighet till universitet och högskolor. Dessa kurser kan du välja inom individuellt val (200 p), utökad studiekurs (100 p) eller inom programfördjupning (100 p).

INRIKTNINGAR OCH PROGRAM- FÖRDJUPNINGAR 300-600 POÄNG

BAGERI OCH KONDITORI

Bageri 1	100 p
Konditori 1	100 p
Choklad och konfektyr	100 p

Programfördjupningar 600-900 poäng

Bageri 2.....	200 p
Bageri 3.....	100 p
Bageri 4.....	100 p
Konditori - specialisering	100 p
Konditori 2.....	200 p
Konditori 3.....	100 p
Konditori 4.....	100 p

KÖK OCH SERVERING

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

Programfördjupningar 600-900 poäng

Livsmedels- och näringskunskap 2	100 p
Matlagningsspecialisering	100 p
Matlagningsspecialisering	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	200 p
Matlagning 4	200 p
Barteknik	100 p
Drycker	100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100 p
Frukost och bufféserving	100 p
Arrangemang	100 p
Matsalshantverk	100 p
Servering 2	200 p
Service och bemötande 2	100 p

KONTAKTA OSS

Elisabeth Gunnarsson, studie- och yrkesvägledare
Tel: 054-540 16 32
E-post: elisabeth.gunnarsson@karlstad.se

Tingvallagymnasiet, 651 84 Karlstad
Besöksadress: Tingvallagatan 6, Karlstad
Exp.tel: 054-540 16 50



TINGVALLAGYMNASIET