



# RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

**Du som studerar 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 inriktningar. Därefter bestämmer du dig för vilken yrkesinriktning du ska välja: bageri, kök eller servering.

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

## HÖGSKOLEBEHÖRIGHET

Utbildningen ger dig möjlighet till en grundläggande alternativt särskild högskolebehörighet.

Läs mer om utbildningen på:  
[karlstad.se/tingvallagymnasiet](http://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 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

## PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNEN 400 POÄNG

Hygien .....	100 p
Livsmedels- och näringskunskap 1 .....	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.

## INRIKTNING

### BAGERI OCH KONDITORI 300 POÄNG

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

### Programfördjupningar

#### Bageri och konditori 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

## INRIKTNING

### KÖK OCH SERVERING 300 POÄNG

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

### Programfördjupningar Kök 900 poäng

Livsmedels – och näringskunskap 2 .....	100 p
Matlagning – specialisering .....	100 p
Matlagning – specialisering .....	100 p
Matlagning 2 .....	200 p
Matlagning 3 .....	200 p
Matlagning 4 .....	200 p

### Programfördjupningar Servering 900 poäng

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

Emma Godtman, studie- och yrkesvägledare  
Tel: 054-540 16 35  
E-post: emma.godtman@karlstad.se

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



TINGVALLAGYMNASIET