



Restaurang- och livsmedelsprogrammet

→ God start med världens möjligheter

Gillar du att laga mat och drömmer om att se världen? I Restaurang- och livsmedelsprogrammets toppmoderna kök och matsalar lär du dig matlagningens hantverk från grunden.

Våra lärare har bred kompetens både från restaurang och storkök och dessutom goda kontakter i branschen. Som elev hos oss driver du och dina klasskamrater också vår egen restaurang med gäster från både företag och privatpersoner. Det får dig att utvecklas lite extra.

Bra kockar och serveringspersonal är en bristvara på både den svenska och den internationella marknaden. Restaurangbranschen inom arbetsmarknaden privat och offentlig miljö växer och där finns det gott om arbetstillfällen med varierande arbetstider och god arbetsmiljö. Det finns även många arbetstillfällen runt om i världen.

Visste du det här om programmet?

Elever från Restaurang- och livsmedelsprogrammet ges möjlighet att delta i olika tävlingar.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet samarbetar med toppkrogar runt om i Sverige. Vi gör bland annat studiebesök på kända restauranger, bagerier och konditorier.

Branschrepresentanter besöker programmet via gästspel där mat och dryck står i fokus.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) är en obligatorisk del av utbildningen där delar av kurserna utförs på olika arbetsplatser under minst 15 veckor. Även APL utomlands kan förekomma.



RLkos
KORTA FAKTA

Programmet har en inriktning:

Kök och servering

Programmet finns på:

Kavelbro

Programmet ger följande behörighet:

Grundläggande högskolebehörighet samt yrkesexamen.

PROGRAMINNEHÅLL:

(Siffrorna anger kursens poäng)

Gymnasiegemensamma ämnen	(900)
Engelska nivå 1 och 2	200
Historia nivå 1a1	50
Idrott och hälsa nivå 1	100
Matematik nivå 1a	100
Naturkunskap nivå 1a1	50
Religionskunskap nivå 1	50
Samhällskunskap nivå 1a1	50
Svenska nivå 1, 2, 3 / SVA 1, 2, 3	300

Programgemensamma ämnen

Livsmedels- och näringskunskap nivå 1	100
Måltid och bransch nivå 1	200
Måltid och bransch nivå 2	100

Inriktning (300)

Programfördjupningar (900)

Individuellt val (200)

Gymnasiearbete (100)

Summa 2 800

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

INRIKTNING	(300)
Matlagning nivå 1	100
Mat och dryck i kombination nivå 1	100
Servering nivå 1	100
PROGRAMFÖRDJUPNINGAR	(900)
Matlagning nivå 2	100
Matlagning nivå 3	200
Matlagning nivå 4	200
Servering nivå 2	100
Servering nivå 3	200
Barteknik och ansvarsfull alkoholservering nivå 1	100



Bilder på olika moment som ingår i utbildningen.

Foto: Tobias Andersson, TOBY Photo

Restaurang Kavelbro

I programmets egen restaurang serveras mat tillagad i ett av Sveriges modernaste restaurangkök.

Här får eleverna träna och utveckla sina kunskaper i kök och servering och möta betalande kunder i både mindre och större sällskap.

VÄLKOMMEN!

För meny, bokning och öppettider:
gymnasiumskovde.se/restaurang

Välkommen på
ÖPPET HUS PÅ KAVELBRO
Lördag 15 november klockan 10–13



Mer information om Gymnasium Skövdes utbildningar hittar du på hemsidan **gymnasiumskovde.se**. Gymnasium Skövde förbehåller sig rätten att göra eventuella ändringar i de erbjudna programmen.



[facebook/gymnasiumskovde](https://facebook.com/gymnasiumskovde)



Instagram/kavelbrogymnasiumskovde

SKÖVDE KOMMUN

Telefon: 0500 -49 80 00
skovdekommun@skovde.se

GYMNASIUM SKÖVDE KAVELBRO

Kavelbrovägen 17
Telefon: 0500 -49 75 00



SKÖVDE