



**Malin Hansmark**

Studie- och yrkesvägledare

0704 34 05 39

malin.hansmark@ystad.se



## Restaurang och livsmedel

🔗 **Kök och servering**

Gillar du att testa nya smakkombinationer? Tycker du att det är spännande att använda olika tekniker i köket? Mat, dryck och råvara har kanske aldrig varit så trendigt som det är idag.

Med utbildning inom restaurang och livsmedel får du kunskaper kring mat, dryck och servering. I programmets restaurang Risselmagasinet lär du dig behärska smaker, råvaror, serveringsteknik och utvecklar din egen kreativitet. Utöver praktiska

kunskaper får du insikt i gästens trivsel, traditioner och vår globala miljö. Delar av utbildningen är förlagd ute på olika arbetsplatser där du har möjlighet att knyta kontakter med branschen. Under år 3 är du gymnasial lärling. Det innebär att halva utbildningstiden är arbetsplatsförlagd, då får du också 1000 kr extra i studiebidrag varje månad.

På vår hemsida kan du läsa mer om Risselmagasinet och våra två yrkesprofiler: Kock och Servitör.



Ystad Gymnasium





## RESTAURANG OCH LIVSMEDEL (RL) / KURSER INOM PROGRAMMET

### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN

Engelska 5	100
Engelska 6*	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
Svenska 2 / Svenska som andraspråk 2*	100
Svenska 3 / Svenska som andraspråk 3*	100

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Hygien	100
Livsmedel och näringskunskap 1	100
Service och bemötande 1	100
Individuellt val	200
Gymnasiearbete	100

### PROFIL: Kock

#### INRIKTNING: Kök och servering

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

### PROFIL: Servitör

#### INRIKTNING: Kök och servering

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

### FÖRDJUPNING: Kök och servering

Livsmedel och näringskunskap 2	100
Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Matlagning specialisering - skånsk mat	100
Matlagning specialisering - nordisk mat	100

### FÖRDJUPNING: Servering

Arrangemang	100
Barteknik	100
Drycker	100
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100
Servering specialisering	100
Drycker specialisering	100
Matsalshantverk	100
Servering 2	200



Högskoleförberedande

Ja\*\*



APL-veckor\*\*\*

24



Egen dator

Ja

\* Dessa kurser går att välja bort.

\*\* Du får grundläggande högskolebehörighet. Har du frågor om särskild behörighet kan du prata med studie- och yrkesvägledare.

\*\*\* APL: arbetsplatsförlagt lärande ingår i våra yrkesprogram och innebär att ditt lärande sker ute på en arbetsplats.