

PROGRAMPLAN RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Gymnasiegemensamma ämnen	600 p	Programfördjupningar	600-900 p		
Engelska 5	100	Affärsutveckling och ledarskap	100	Mat och butik 2	100
Historia 1a1	50	Aktiviteter och upplevelser	100	Mat och butik- specialisering	100
Idrott och hälsa 1	100	Arrangemang	100	Mat och dryck i kombination	100
Matematik 1a	100	Bageri 1	100	Matlagning 1	100
Naturkunskap 1a1	50	Bageri 2	200	Matlagning 2	200
Religionskunskap 1	50	Bageri 3	100	Matlagning 3	200
Samhällskunskap 1a1	50	Bageri 4	100	Matlagning 4	200
Svenska 1	100	Bageri- specialisering	100	Matlagning- specialisering	100
eller		Barteknik	100	Matsalshantverk	100
Svenska som andraspråk 1	100	Besöksnäringen	100	Moderna språk	
		Charkuteri 1	100	Personlig försäljning 1	100
Programgemensamma ämnen	400 p	Charkuteri 2	100	Personlig försäljning 2	100
Hygien	100	Charkuteri 3	200	Praktisk marknadsföring 1	100
Livsmedels och näringskunskap 1	100	Charkuteri 4	100	Praktisk marknadsföring 2	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100	Charkuteri- specialisering	100	Programmering 1	100
Service och bemötande 1	100	Choklad och konfektyr	100	Servering 1	100
		Drycker	100	Servering 2	200
INRIKTNINGAR:		Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100	Service och bemötande 2	100
Bageri och konditori	300 p	Drycker- specialisering	100	Specialkoster	100
Bageri 1	100	Engelska 6	100	Styckning 1	100
Konditori 1	100	Entreprenörskap	100	Styckning 2	100
Choklad och konfektyr	100	Entreprenörskap och företagande	100	Styckning 3	200
		Finstyckning	100	Styckning 4	100
Färskvaror, delikatess och catering	600 p	Frukost och bufféserving	100	Styckning- specialisering	100
Personlig försäljning 1	100	Företagsekonomi 1	100	Telefon- och internetservice	100
Personlig försäljning 2	100	Företagsekonomi 2	100	Tillämpad programmering	100
Livsmedels- och näringskunskap 2	100	Konditori 1	100	Individuellt val	200 p
Mat och butik 1	100	Konditori 2	200	Gymnasiearbete	100 p
Mat och dryck i kombination	100	Konditori 3	100		
Service och bemötande 2	100	Konditori 4	100	APL	
		Konditori- specialisering	100	På detta program har man minst 15 veckor arbetsplatsförlagt lärande.	
Kök och servering	300p	Konferens och evenemang	100	Källa: Skolverket	
Matlagning 1	100 p	Ledarskap och organisation	100	GymnasieGuiden reserverar sig för eventuella ändringar efter tryckdatum. Detta dokument är skapat av frågasyv.se	
Mat och dryck i kombination	100 p	Livsmedels- och näringskunskap 2	100		
Servering 1	100 p	Logi	100		
		Mat och butik 1	100		

FRÅGA SYV.se

TIPS FRÅN SYV

För att få högskolebehörighet välj Engelska 6 inom programfördjupningen och Svenska/Svenska som andraspråk 2 och 3 inom det individuella valet!

GYMNASIE-
GEMENSAMMA
ÄMNERPROGRAM-
GEMENSAMMA
ÄMNER

INRIKTNING

PROGRAM-
FÖRDJUPNINGINDIVIDUELLT
VALGYMNASIE-
ARBETE

600 p

+

400 p

+

300-600 p

+

600-900 p

+

200 p

+

100 p

=

2500 p

DETTA DOKUMENT ÄR SKAPAT AV FRÅGASYV.SE