

KÖK

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

INRIKTNING KÖK

År 1

År 2

År 3

	År 1	År 2	År 3
Matlagning 1	100		
Servering 1	50	50	
Mat och dryck i kombination		100	
Matlagning 2		200	
Service och bemötande 2		100	
Specialkost			100
Matlagning 3			200
Matlagning 4			200
Matlagning specialisering			100
Individuellt val		100	100
Gymnasiearbete			100

PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNINGEN

	År 1	År 2	År 3
Hygien	100		
Livsmedels- och näringskunskap 1	50	50	
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100		
Service och bemötande 1	100		

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNINGEN

	År 1	År 2	År 3
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100		
Engelska 5	100		
Matematik 1a	100		
Historia 1a1		50	
Idrott och hälsa 1	50	50	
Naturkunskap 1a1		50	
Religionskunskap 1		50	
Samhällskunskap 1a1		50	

*Programfördjupning

För grundläggande högskolebehörighet läses

Svenska 2 på individuella valet år 2

Svenska 3 på individuella valet år 3

Engelska 6 som utökad kurs år 2

SERVERING

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

INRIKTNING SERVERING

År 1

År 2

År 3

	År 1	År 2	År 3
Matlagning 1	100		
Servering 1	50	50	
Mat och dryck i kombination		100	
Matlagning 2		200	
Service och bemötande 2		100	
Drycker och ansvarsfull alkoholserving			100
Servering 2			200
Drycker			100
Barteknik			100
Matsalshantverk			100
Individuellt val		100	100
Gymnasiearbete			100

PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNER

	År 1	År 2	År 3
Hygien	100		
Livsmedels- och näringskunskap 1	50	50	
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100		
Service och bemötande 1	100		

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER

	År 1	År 2	År 3
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100		
Engelska 5	100		
Matematik 1a	100		
Historia 1a1		50	
Idrott och hälsa 1	50	50	
Naturkunskap 1a1		50	
Religionskunskap 1		50	
Samhällskunskap 1a1		50	

*Programfördjupning

För grundläggande högskolebehörighet läses

Svenska 2 på individuella valet år 2

Svenska 3 på individuella valet år 3

Engelska 6 som utökad kurs år 2

DELIKATESS OCH CATERING

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

INRIKTNING DELIKATESS OCH CATERING

År 1

År 2

År 3

	År 1	År 2	År 3
Mat och dryck i kombination		100	
Mat och butik 1		100	
Service och bemötande 2		100	
Livsmedels- och näringskunskap 2			100
Försäljning 1		100	
Försäljning 2			100
Matlagning 1	100		
Servering 1	50	50	
Företagsekonomi 1			100
Mat och butik 2			100
Mat och butik specialisering			100
Vårt val av kurs			100
Individuellt val		100	100
Gymnasiearbete			100

PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNINGEN

Hygien	100		
Livsmedels- och näringskunskap 1	50	50	
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100		
Service och bemötande 1	100		

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNINGEN

Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100		
Engelska 5	100		
Matematik 1a	100		
Historia 1a1		50	
Idrott och hälsa 1	50	50	
Naturkunskap 1a1		50	
Religionskunskap 1		50	
Samhällskunskap 1a1		50	

*Programfördjupning

För grundläggande högskolebehörighet läses: Svenska 2 på individuella valet år 2, Svenska 3 på individuella valet år 3, Engelska 6 som utökad kurs år 2

BAGERI OCH KONDITORI

RESTAURANG OCH LIVSMEDEL

INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI

År 1

År 2

År 3

Bageri 1		100	
Bageri 2			200
Bageri 3			100
Konditori 1		100	
Konditori 2			200
Konditori 3			100
Choklad och konfektyr		100	
Bageri 4 eller Konditori 4			100
Matlagning 1	100		
Servering 1	50	50	
Individuellt val		100	100
Gymnasiearbete			100

PROGRAMGEMENSAMMA KARAKTÄRSÄMNER

Hygien	100		
Livsmedels- och näringskunskap 1	50	50	
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100		
Service och bemötande 1	100		

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER

Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100		
Engelska 5	100		
Matematik 1a	100		
Historia 1a1		50	
Idrott och hälsa 1	50	50	
Naturkunskap 1a1		50	
Religionskunskap 1		50	
Samhällskunskap 1a1		50	

*Programfördjupning

För grundläggande högskolebehörighet läses: Svenska 2 på individuella valet år 2, Svenska 3 på individuella valet år 3, Engelska 6 som utökad kurs år 2