

- En värld av
möjligheter

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Det här är programmet för dig som vill arbeta med mat, människor och service. När du satsar på en utbildning på Restaurang- & livsmedelsprogrammet satsar du på en bransch med mycket goda framtidsutsikter och som är i behov av kompetent och professionell personal världen över. Utbildningen är bred och omfattar både områdena restaurang och servering.

– På restaurang- och livsmedelsprogrammet kommer du att få göra en resa genom goda smaker, färger och olika matkulturer.

I vår fina restaurang Herrgården får du som elev tillaga och servera maten till betalande gäster. I varmköket lär du dig såväl grundmatlagning som avancerade matlagningstekniker. Du får komponera menyer, välja råvaror och planera arbetet samt lära dig att arbeta och samarbeta i ett högt tempo. I kallköket lär du dig att tillreda förrätter, desserter, bröd och goda bakverk.

I serveringskurserna får du lära dig att servera mat och dryck till restaurangens gäster. Att kombinera mat och dryck samt jobba i bar är kunskaper du får i årskurs tre.

APL, den arbetsplatsförlagda utbildningen på minst 15 veckor är en viktig del av utbildningen där du fördjupar dina praktiska och teoretiska kunskaper. Du kommer i kontakt med yrkeslivet och eventuellt framtida arbetsgivare på ett naturligt sätt. Delar av din APL kan

komma att erbjudas på annan ort eller i ett annat land.

Efter utbildningen kan du arbeta som kock i restaurang och storkök samt med servering och bar; både i Sverige och utlandet.

Vid samtliga yrkesprogram finns valmöjligheter att läsa in grundläggande behörighet till fortsatta studier vid högskola och universitet.



KONTAKTA OSS:
Telefon 0911-69 63 00

Besöksadress Lasarettsv. 2
Postadress Box 730, 941 28 Piteå
Besök vår webb www.pitea.se/strombacka



Följ oss gärna på Instagram
[@strombacka_restauranglivsmedel](https://www.instagram.com/strombacka_restauranglivsmedel)

STRÖMBACKA-
SKOLAN PITEÅ

RESTAURANG & LIVSMEDELSPROGRAMMET 2024-2027

| GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER 900 poäng | PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNER 400 poäng | GYMNASIEARBETE 100 poäng | INDIVIDUELLT VAL 200 poäng |
|--|--|-----------------------------|--|
| Engelska 5 100 p | Branschkunskap inom restaurang och livsmedel 100 p | Programinriktat | Eleverna väljer kurser från skolans utbud. |
| Engelska 6* 100 p | Hygien 100 p | | |
| Historia 1a1 50 p | Livsmedels- och näringskunskap I 100 p | | |
| Idrott och hälsa I 100 p | Service & bemötande I 100 p | | |
| Matematik 1a 100 p | | | |
| Naturkunskap 1a1 50 p | | | |
| Religionskunskap I 50 p | | | |
| Samhällskunskap 1a1 50 p | | | |
| Svenska 1/Svenska som andraspråk I 100 p | | | |
| Svenska 2*/Svenska som andraspråk 2* 100 p | | | |
| Svenska 3*/Svenska som andraspråk 3* 100 p | | | |
| * Kan väljas bort | | | |

INRIKTNING RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET PÅ STRÖMBACKASKOLAN 300 poäng

KÖK OCH SERVERING

| | |
|-----------------------------|-------|
| Matlagning I | 100 p |
| Mat och dryck i kombination | 100 p |
| Servering I | 100 p |

Programfördjupning 900 poäng

| | |
|--------------|-------|
| Barteknik | 100 p |
| Matlagning 2 | 200 p |
| Matlagning 3 | 200 p |
| Matlagning 4 | 200 p |
| Servering 2 | 200 p |

