

- En värld av
möjligheter

RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Det här är programmet för dig som vill arbeta med mat, människor och service. En bransch med mycket goda framtidsutsikter och stora chanser till jobb väntar dig som väljer Restaurang- och Livsmedelsprogrammet. Efter utbildningen får du en yrkesexamen som kock samt goda kunskaper i servering och kan börja jobba direkt i såväl Sverige som världen över.

– 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 träna dig i yrket under verkliga förhållanden med andra. Du får som elev tillaga och servera maten till betalande gäster. I varmköket lär du dig såväl grundmatlagning som avancerade matlagningsmetoder och i kallköket tränas färdigheter att tillreda förrätter, desserter, bröd och bakverk. Du lär dig att planera arbetet, samarbeta under högt tempo och tränas i att ta initiativ, vara flexibel, lyhörd och kreativ.

I serveringskurserna får du lära dig att servera mat och dryck till restaurangens gäster. Du får också kunskaper i hur mat och dryck kombineras samt lär dig arbetet i bar och barservering. Samarbete är en hörnsten som du tränar och du utvecklar också din förmåga att bemöta kunder och ge god service.

Under ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL) får du ute i branschen tillsammans med erfarna kockar och servitörer använda och fördjupa de kunskaper du fått i skolan. I årskurs 3 har vi lärlings-utbildning vilket innebär APL tre dagar per vecka hela läsåret på en eller flera arbetsplatser. Lärlingsutbildningen ger dig stor möjlighet till anställning direkt efter gymnasiet.

Programmet har nära samarbete med branschen som återkommande besöker skolan och gästspelar.

Efter utbildningen kan du arbeta i restaurang och storkök samt med servering och bar.

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 2025-2028

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNER 850 poäng	PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNER 400 poäng	GYMNASIEARBETE 100 poäng	INDIVIDUELLT VAL 200 poäng
Engelska, nivå 1 100 p	Livsmedels- och näringskunskap, nivå 1 100 p	Programinriktat	Eleverna väljer kurser från skolans utbud.
Engelska, nivå 2* 100 p	Måltid och bransch, nivå 1 200 p		
Historia, nivå 1a 50 p	Måltid och bransch, nivå 2 100 p		
Idrott och hälsa, nivå 1 100 p			
Matematik, nivå 1a 100 p			
Naturkunskap, nivå 1a 50 p			
Religionskunskap, nivå 1 50 p			
Samhällskunskap, nivå 1a 50 p			
Svenska / Svenska som andraspråk, nivå 1 100 p			
Svenska / Svenska som andraspråk, nivå 2* 100 p			
Svenska / Svenska som andraspråk, nivå 3* 100 p			
* Kan väljas bort			

INRIKTNING RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET PÅ STRÖMBACKASKOLAN 300 poäng

KÖK OCH SERVERING

Matlagning, nivå 1 100 p	100 p
Mat och dryck i kombination, nivå 1 100 p	100 p
Servering, nivå 1 100 p	100 p

Programfördjupning 900 poäng

Matlagning, nivå 2 100 p	100 p
Matlagning, nivå 3 200 p	200 p
Matlagning, nivå 4 200 p	200 p
Matlagning, nivå 5 200 p	200 p
Barteknik och ansvarsfull alkoholservering 100 p	100 p
Servering, nivå 2 100 p	100 p

