



Malin Hansmark

Studie- och yrkesvägledare

0704 34 05 39

malin.hansmark@ystad.se



Restaurang- och livsmedelsprogrammet

🔗 **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 det tredje året läser du som 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 LIVSMEDELSPROGRAMMET (RL) / KURSER INOM PROGRAMMET

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNINGEN

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

PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNINGEN

Livsmedels- och näringskunskap nivå 1	100
Måltid och bransch nivå 1	200
Måltid och bransch nivå 2	100
Individuellt val	200
Gymnasiearbete	100

PROFIL: Kock

INRIKTNING: Kök och servering

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

PROFIL: Servitör

INRIKTNING: Kök och servering

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

FÖRDJUPNING: Kock

Matlagning nivå 2	100
Matlagning nivå 3	200
Matlagning nivå 4	200
Matlagning nivå 5	200
Mat och dryck i kombination nivå 2	100
Konditori nivå 1	100

FÖRDJUPNING: Servering

Servering nivå 2	100
Servering nivå 3	200
Servering nivå 4	200
Servering nivå 5	200
Mat och dryck i kombination nivå 2	100
Konditori nivå 1	100



Högskoleförberedande

Ja**



Minst antal
APL-veckor***

20



Egen dator

Ja



Lärling

Åk 3

* 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.