

**RL**

VÄGGA GYMNASIESKOLA

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Vill du jobba med mat och människor i en internationell bransch? Då är RL rätt för dig! Du vägleds av våra branschkunniga och engagerade lärare i en kreativ och utvecklande studiemiljö. RL vänder sig till dig som vill arbeta i yrken kring mat och dryck, nära kunder och gäster.

Efter att du gått RL kan du börja jobba direkt eller fortsätta studera. Det finns utbildningar inom Yrkes-högskolan och om du väljer att gå med grundläggande högskole-behörighet under din tid hos oss kan du också välja olika utbildningar på högskola eller universitet.

På RL ger vi dig goda kunskaper och färdigheter kring mat och dryck. Du lär dig mycket om olika livsmedel och hur man tillagar och kombinerar dem i olika typer av rätter. Med mat och dryck i fokus fördjupar vi oss i viner, smaker, gastronomi och kreativ matlagning utifrån nya influenser och trender. Du får också med dig kunskaper och färdigheter kring olika specialkost, så att du kan laga mat till alla gäster.

I vår övningsrestaurang, Restaurang Sjöbris, får du vara med och laga och servera maten till gästerna. I den situation som råder på arbetsmarknaden har du mycket goda möjligheter att gå direkt vidare till ett intressant jobb inom branschen, i Sverige eller utomlands.

Arbetsplatsförlagt lärande

Det arbetsplatsförlagda lärandet är en viktig del av din utbildning. Det är då du utvecklar dina yrkeskunskaper och får en yrkesidentitet, samtidigt som du blir en del av en gemenskap på en arbetsplats. På RL har du minst 15 veckors APL.

Inriktningar RL

Kök & Servering

Vi erbjuder inriktningen Kök och servering där du under årskurs tre väljer en fördjupning mot kök eller servering.

Fördjupningen mot kök ger dig kunskaper och färdigheter att gå vidare i flera spännande yrken inom denna nisch. Du kan jobba som kock inom restaurang, storkök, catering, café mm i en internationell bransch.

Fördjupningen mot servering ger dig kunskaper och färdigheter att gå vidare i flera spännande yrken såsom; servitör, servitris, hovmästare, bartender mm i en internationell bransch.

Kontakt RL

Programsamordnare

Annika Knutsson

annika.knutsson@utb.karlshamn.se

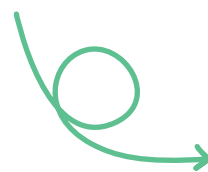
vaggagymnasieskola.se/program/RL



“Mitt gymnasieval är definitivt ett av mina bästa val jag gjort i livet! Jag älskar att laga mat och vill fortsätta med det efter gymnasiet.”

Wille Mattisson

Scanna QR-koden för att läsa mer om programmet.





Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Kursnamn, Poäng	Poäng		
	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3
Gymnasiegemensamma ämnen, 600p			
Engelska 5 & 6 (200p)	100	100	
Historia 1a1 (50p)		50	
Idrott och hälsa 1 (100p)	50	50	
Matematik 1a (100p)	100		
Naturkunskap 1a1 (50p)			50
Religionskunskap 1 (50p)		50	
Samhällskunskap 1a1 (50p)			50
Svenska/Svenska som andraspråk 1, 2 & 3 (300p)	100	100	100
Programgemensamma karaktärsämnen, 400p			
Hygien (100p)	100		
Livsmedels- och näringskunskap (100p)	50	50	
Branschkunskap inom ... (100p)	100		
Service och bemötande (100p)	100		
Inriktningskurser			
Inriktning Kök och servering; RLKOK, 300p			
Matlagning 1 (100p)	100		
Mat och dryck i kombination (100p)			100
Servering 1 (100p)		100	
Programfördjupningar, 900p. Exempel:			
Exempel på fördjupningskurser för Kök och Servering:			
Drycker och ansvarsfull alkoholhantering (100p)		100	
Matlagning 2 (200p)	50	150	
Yrkesutgång kock (600p)			600
Yrkesutgång servitör (600p)			600
Gymnasiearbete (100p)			100
Individuellt val (200p)		100	100

Från och med hösten 2023 gäller nya bestämmelse för grundläggande högskolebehörighet. Kurserna ovan kan därför behövas bytas ut eller byta årskurs. Kurser och inriktningar startar endast om erforderliga beslut fattas.

