



VÄGGA ANPASSADE GYMNASIESKOLA

Hotell, restaurang och bageri

Drömmer du om ett yrke inom kök, bageri, hotell eller i livsmedelsbutik så förbereder detta programmet dig för just detta.

Här varvas teoretiska kunskaper med mycket praktisk tid i köket. Du får möjlighet att lära dig matlagning, bakning och servering. Du lär dig även om hur man hanterar livsmedel och hur man arbetar i olika typer av kök, hotell och livsmedelsbutiker.

På programmet får du också kunskaper om hygien, näringslära och specialkost.

Scanna QR-koden
för att läsa mer om
programmet



Kontakt

Programansvarig

Marcus Niemi

marcus.niemi@utb.karlshamn.se

Telefon: 0454-57 42 12

Rektor

Linus Bromander

linus.bromander@utb.karlshamn.se

Telefon: 0454-57 41 07

vaggagymnasieskola.se/program/AGy



POÄNGPLAN 2026

Hotell, restaurang och bageri

Ämne och nivå (Poäng)	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Årskurs 4
Gymnasiegemensamma ämnen				
Engelska 1 (100p)				
Estetisk verksamhet (100p)				
Historia 1 (50p)				
Idrott och hälsa 1 (200p)				
Matematik 1 (100p)				
Naturkunskap 1 (50p)				
Religionskunskap 1 (50p)				
Samhällskunskap 1 (50p)				
Svenska 1 /Svenska som andraspråk 1 (200p)				
Programgemensamma karaktärsämnen				
Hotell (100p)				
Måltid och bransch 1 (200p)		HT		
Måltid och bransch 2 (200p)		VT		
Måltid och bransch 3 (100p)				
Programfördjupningar (700p)				
Bageri och konditori (100p)				
Frukost- och buffé 1 (100p)				
Hem- och konsumentkunskap (100p)				
Mat och butik 1 (100p)				
Matlagning 1 (100p)				
Service och bemötande (100p)				
Information och kommunikation 1 (100p)				
Gymnasieskolearbete (100p)				
Individuellt val (200p)				
APL-veckor Totalt 22 veckor	2 veckor	2+2 veckor	3+3 veckor	4+6 veckor



Karlshamns
kommun