

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Skolverket

Kurser inom gymnasiegemensamma ämnen		600 p		
Engelska				
Engelska 5		100		
Historia				
Historia 1a1		50		
Idrott och hälsa				
Idrott och hälsa 1		100		
Matematik				
Matematik 1a		100		
Naturkunskap				
Naturkunskap 1a1		50		
Religionskunskap				
Religionskunskap 1		50		
Samhällskunskap				
Samhällskunskap 1a1		50		
Svenska				
Svenska 1		100		
eller				
Svenska som andraspråk				
Svenska som andraspråk 1		100		
Kurser inom programgemensamma ämnen		400 p		
Hygienkunskap				
Hygien		100		
Livsmedels- och näringskunskap				
Livsmedels- och näringskunskap 1		100		
Måltids- och branschkunskap				
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel		100		
Service och bemötande				
Service och bemötande 1		100		
Inriktningar		300 - 600 p		
Bageri och konditori		300		
Bageri- och konditorikunskap				
Bageri 1		100		
Choklad och konfektyr		100		
Konditori 1		100		
Färsksvaror, delikatess och catering		600		
Försäljning och kundservice				
Personlig försäljning 1		100		
Personlig försäljning 2		100		
Livsmedels- och näringskunskap				
Livsmedels- och näringskunskap 2		100		
Mat och butik				
Mat och butik 1		100		
Mat och dryck i kombination				
Mat och dryck i kombination		100		
Service och bemötande				
Service och bemötande 2		100		
Serveringskunskap				
Servering 1		100		
Kök och servering		300		
Matlagningskunskap				
Matlagning 1		100		
Mat och dryck i kombination				
Mat och dryck i kombination		100		
Individuellt val		200 p		
Gymnasiearbete		100 p		
Kurser som får erbjudas som programfördjupning inom programmet		600 - 900 p		
Aktiviteter och värdska				
Aktiviteter och upplevelser		100		
Besöksnäringen		100		
Bageri- och konditorikunskap				
Bageri – specialisering		100		
Bageri 1		100		
Bageri 2		200		
Bageri 3		100		
Bageri 4		100		
Choklad och konfektyr		100		
Konditori – specialisering		100		
Konditori 1		100		
Konditori 2		200		
Konditori 3		100		
Konditori 4		100		
Charkuterikunskap				
Charkuteri – specialisering		100		
Charkuteri 1		100		
Charkuteri 2		100		
Charkuteri 3		200		
Charkuteri 4		100		
Dryckeskunskap				
Barteknik		100		
Drycker		100		
Drycker – specialisering		100		
Drycker och ansvarsfull alkoholservering		100		
Engelska				
Engelska 6		100		
Entreprenörskap				
Entreprenörskap		100		
Företagsekonomi				
Entreprenörskap och företagande		100		
Företagsekonomi 1		100		
Företagsekonomi 2		100		
Försäljning och kundservice				
Personlig försäljning 1		100		
Personlig försäljning 2		100		
Telefon- och internetservice		100		
Handel				
Affärsutveckling och ledarskap		100		
Praktisk marknadsföring 1		100		
Praktisk marknadsföring 2		100		
Konferens och evenemang				
Konferens och evenemang		100		
Ledarskap och organisation				
Ledarskap och organisation		100		
Livsmedels- och näringskunskap				
Livsmedels- och näringskunskap 2		100		
Matlagningskunskap				
Matlagning – specialisering		100		
Matlagning 1		100		
Matlagning 2		200		
Matlagning 3		200		
Matlagning 4		200		
Specialkost		100		
Mat och butik				
Mat och butik – specialisering		100		
Mat och butik 1		100		
Mat och butik 2		100		
Mat och dryck i kombination				
Mat och dryck i kombination		100		
Moderna språk				
Kinesiska 1		100		
Kinesiska 2		100		
Kinesiska 3		100		
Kinesiska 4		100		
Kinesiska 5		100		
Kinesiska 6		100		
Kinesiska 7		100		
Moderna språk 1		100		
Moderna språk 2		100		
Moderna språk 3		100		
Moderna språk 4		100		
Moderna språk 5		100		
Moderna språk 6		100		
Moderna språk 7		100		

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Skolverket

Programmering	
Programmering 1	100
Reception	
Logi	100
Serveringskunskap	
Arrangemang	100
Frukost och bufféserving	100
Matsalshantverk	100
Serving – specialisering	100
Serving 1	100
Serving 2	200
Service och bemötande	
Service och bemötande 2	100
Styckningskunskap	
Finstyckning	100
Styckning – specialisering	100
Styckning 1	100
Styckning 2	100
Styckning 3	200
Styckning 4	100
Tillämpad programmering	
Tillämpad programmering	100