

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