

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				
Färsvaror, 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				
Kök och servering		300			
Matlagningskunskap					
Matlagning 1	100				
Mat och dryck i kombination					
Mat och dryck i kombination	100				
Serveringskunskap					
Servering 1	100				
Individuellt val		200 p			
Gymnasiearbete		100 p			
Kurser som får erbjudas som programfördjupning inom programmet		600 - 900 p			
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				
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				
Försäljning och kundservice					
Personlig försäljning 1	100				
Personlig försäljning 2	100				
Telefon- och internetservice					
Telefon- och internetservice	100				
Handel					
Affärsutveckling och ledarskap	100				
Praktisk marknadsföring 1	100				
Praktisk marknadsföring 2	100				
Hotell					
Frukost och bufféservice	100				
Logi	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					
Serveringskunskap					
Arrangemang	100				
Matsalshantverk	100				
Servering 1	100				
Servering 2	200				
Service och bemötande					
Service och bemötande 2	100				
Stycknings- och charkuterikunskap					
Charkuteri – specialisering	100				
Charkuteri 1	100				
Charkuteri 2	100				
Charkuteri 3	200				
Charkuteri 4	100				
Finstyckning	100				
Styckning – specialisering	100				
Styckning 1	100				
Styckning 2	100				
Styckning 3	200				
Styckning 4	100				

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Skolverket

Turism	
Aktiviteter och upplevelser	100
Besöksnäringen	100