

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		
Entreprenörskap och företagande		100		
Företagsekonomi				
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