

**Restaurang och måltidsservice – en inriktning inom Hotell- och Restaurangprogrammet Studievägskod: FR 0185  
Kommunkod: 0781**

### **Restaurang och måltidsservice**

Detta är utbildningen för dig som är intresserad av att arbeta i restauranger, storhushåll och olika inriktningar inom måltidsservice. Vi är en friskola vilket innebär att var du än bor i landet har du rätt att gå hos oss.

### **Ditt intresse styr**

Inför årskurs tre har du möjlighet att välja mellan ett antal olika kurser beroende på vad du är intresserad av. Exempel på valbara kurser är gastronomi, drycker och bageri.

### **Speciellt för vår skola**

Något som vi är ganska ensamma om på vår skola är tillgången till olika sorts viltkött då skolan har uppfödning av vildsvin, dovhjortar, fasaner och änder. Som valbar kurs kan du välja kursen viltkött. Vi strävar efter att använda närproducerad mat och arbetar efter ett ekologiskt tankesätt.

### **Spännande praktik – APU kan leda till bra arbete i framtiden**

Under tiden hos oss gör du praktik på flera olika restauranger och storkök, vilket ger dig en bra erfarenhet inför kommande arbete. Du har praktik under alla tre åren. Praktiken tredje året ligger samlad i två större block om vardera 6 veckor.

### **Gillar du att tävla?**

Hos oss får du möjlighet att delta i nationella och internationella tävlingar inom matlagning, vilket vi har mångårig erfarenhet av.

### **Framtiden**

När du tar studenten har du möjlighet att arbeta i restauranger både här och i utlandet, i personal- och skolrestauranger, på sjukhus och servicehem, i snabbmatsrestauranger och matbutiker.

**Vår utbildning ger också möjlighet att söka vidare till högskolor och universitet.**



## Hotell och restaurang/Inriktning Restaurang och måltidsservice

Kurs	Poäng		
<b>Kärnämnen</b>			
Svenska A	100	<b>Dessa kurser läser alla som går inriktning Restaurang och Måltidsservice</b>	
Svenska B	100		
Engelska A	100		
Matematik A	100		
Estetisk verksamhet	50		
Idrott och hälsa A	100		
Naturkunskap A	50		
Religionskunskap A	50		
Samhällskunskap A	100		
<b>Gemensamma kurser för Hotell och Restaurangprogrammet</b>			
Varmkök	100	<b>Dessa kurser läser alla som går inriktning Restaurang och Måltidsservice</b>	
Kallkök	100		
Servering A	50		
Ansvarsfull alkoholhantering	50		
Arbetsmiljö och säkerhet	50		
Datorkunskap	50		
Hotell A	50		
Livsmedel A	50		
Livsmedelshygien	50		
Näringslära	50		
Projekt och företagande	50		
Projektarbete	100		
<b>Inriktningskurser</b>			
Restaurang	100		<b>Dessa kurser läser alla som går inriktning Restaurang och Måltidsservice</b>
Storkök	100		
Servering B	100		
<b>Gemensamma kurser för inriktning Restaurang och måltidsservice</b>			
Restaurang och storkök A	200	<b>Dessa kurser läser alla som går inriktning Restaurang och Måltidsservice</b>	
Restaurang och storkök B	100		
Restaurang påbyggnad	100		
Dietetik och dietmatlagning	100		
Bordsdekorationer	50		
Snabbmat	100		
Viltkött	50		
<b>Individuellt val - du väljer minst 300 poäng</b>			
Engelska B	100	<b>Ex på kurser du kan välja</b>	
Engelska C	100		
Matematik B	50		
Matematik C	100		
Bageri	50		
Tyska A	100		
Historia A	100		
Idrott och hälsa B	50		
Gastronomi	50		
Drycker	50		