



## RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

BAGERI OCH KONDITORI

År 1    År 2    År 3    Totalt

### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN (900 P)

Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100			100
Svenska 2/Svenska som andraspråk 2		100		100
Svenska 3/Svenska som andraspråk 3			100	100
Engelska 5	100			100
Engelska 6		100		100
Matematik 1a	100			100
Idrott och hälsa 1	70	30		100
Historia 1a1	50			50
Naturkunskap 1a1		50		50
Religionskunskap 1			50	50
Samhällskunskap 1a1			50	50

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN (400 P)

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100			100
Hygien	100			100
Livsmedel- och näringskunskap 1	100			100
Service och bemötande 1	100			100

### GYMNASIEARBETE (100 P)

			100	100
--	--	--	-----	-----

### INDIVIDUELLT VAL (200 P)

		100	100	200
--	--	-----	-----	-----

### INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI (300 P)

Bageri 1	100			100
Choklad och konfektyr			100	100
Konditori 1		100		100



## PROGRAMFÖRDJUPNING (900 P)

### BAGERI OCH KONDITORI

Bageri – specialisering		100	100	
Bageri – specialisering		100	100	
Bageri 2	200		200	
Bageri 3		100	100	
Konditori 2	200		200	
Konditori 3		100	100	
Konditori 4		100	100	
<b>SUMMA</b>	<b>870</b>	<b>930</b>	<b>1000</b>	<b>2800</b>



### ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE

Alla utbildningar på Bäckadalgymnasiet innefattar minst 15 veckors praktik (APL).

## RESTAURANG OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

KÖK OCH SERVERING

År 1    År 2    År 3    Totalt

### GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN (900 P)

Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100			100
Svenska 2/Svenska som andraspråk 2		100		100
Svenska 3/Svenska som andraspråk 3			100	100
Engelska 5	100			100
Engelska 6		100		100
Matematik 1a	100			100
Idrott och hälsa 1	70	30		100
Historia 1a1	50			50
Naturkunskap 1a1		50		50
Religionskunskap 1			50	50
Samhällskunskap 1a1			50	50

### PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN (400 P)

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100			100
Hygien	100			100
Livsmedel och näringskunskap 1	100			100
Service och bemötande 1	100			100

### GYMNASIEARBETE (100 P)

			100	100
--	--	--	-----	-----

### INDIVIDUELLT VAL (200 P)

		100	100	200
--	--	-----	-----	-----

### INRIKTNING KÖK OCH SERVERING (300 P)

Mat och dryck i kombination			100	100
Matlagning 1	100			100
Servering 1		100		100



## PROGRAMFÖRDJUPNING (900 P)

### KÖK OCH SERVERING

Drycker och ansvarsfull alkoholservice	50	50	100
Matlagning 2	200		200
Matlagning 3	200		200
Matlagning 4		200	200
Servering 2		200	200
<b>SUMMA</b>	<b>870</b>	<b>980</b>	<b>2800</b>



### ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE

Alla utbildningar på Bäckadalsgymnasiet innefattar  
Minst 15 veckors praktik (APL).