



## RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Tycker du att det är roligt att laga mat och baka?

- Vill du arbeta med ett yrke där du får vara kreativ i köksmiljö, eller i ett bageri?
- Tycker du att det verkar spännande att arbeta i en miljö där du får ta hand om kunder och gäster och arbeta serviceinriktat?
- Vill du gå en utbildning som innehåller både teori och praktik?

Restaurang- och livsmedelsbranschens yrken passar för dig som gillar fart och fläkt, service och möten med människor i spännande miljöer.

Utbildningen vänder sig till dig som vill arbeta med matlagning, bakning, servering och livsmedelsproduktion. Du får en utbildning mot yrken inom restaurangbranschen, delikatesshandeln, catering och branscher som arbetar hantverksmässigt med mat, bakverk och dryck nära kunder och gäster.

Du kan börja jobba direkt efter utbildningen eller fortsätta studera på en yrkeshögskola.

Oavsett vilket gymnasieprogram du väljer så har du möjlighet att komplettera med kurser för att få grundläggande högskolebehörighet.

### DET HÄR LÄR DU DIG PÅ PROGRAMMET

Du lär dig traditionella och moderna hantverksmässiga metoder, livsmedelsproduktion, matlagning, servering, måltiden som helhet, försäljning, service, hygien, näringslära, specialkost och alkoholservering. Du lär dig planering, organisering, ekonomi och företagande. Du utvecklar din förmåga att bemöta kunder och ge service. På programmet läggs stor vikt vid arbetsmiljöfrågor för att undvika arbetsskador och för att bygga upp en god hälsa.

### VÄLJ EN INRIKTNING SOM PASSAR DIG

På Bäckadalsgymnasiet finns två inriktningar inom restaurang- och livsmedelsprogrammet:

- **Bageri och konditori**
- **Kök och servering**

### Läs mer om varje inriktning på baksidan!

Gemensamt för inriktningarna är att du får stor möjlighet att kombinera praktiska och teoretiska studier. Utbildningarna genomförs i funktionella och fräscha lokaler, med modern utrustning. Du utbildas av behöriga och välutbildade lärare med lång pedagogisk erfarenhet.

### ARBETSPLATSFÖRLAGT LÄRANDE (APL)

Minst 15 veckor av utbildningen, fördelat på dina 3 år, äger rum på en eller flera arbetsplatser och kallas arbetsplatsförlagt lärande (APL). Det är ett roligt och viktigt inslag i utbildningen. På Idas skola finns det också möjlighet att göra en kostnadsfri utlandspraktik. APL ger dig erfarenheter och dessutom kontakter som du kan ha nytta av när du söker jobb.

## Bra utbildning ger duktiga elever!



**Hanna och Matilda**

Ett av sex lag i Sverige som kvalade in till tävlingen Framtidens Bagare 2016.



## MED FRAMTIDEN I EGNA HÄNDER

På Bäckadalsgymnasiet får du bra förutsättningar för att skapa din egen framtid, vare sig du väljer att börjar jobba efter gymnasiet eller studera vidare.

### EFTERTRAKTAD OCH ATTRAKTIV UTBILDNING

På yrkesprogrammen är de gymnasiegemensamma ämnena Engelska, Historia, Idrott och hälsa, Matematik, Naturkunskap, Religionskunskap, Samhällskunskap och Svenska eller Svenska som andraspråk. Utöver dem läser du yrkesämnen, så kallade karaktärsämnen, som Hygienkunskap, Livsmedels- och näringskunskap, Måltids- och branschkunskap och Service och bemötande.

Om du vill finns det möjlighet att läsa flera fördjupningskurser. Det ger dig möjlighet att specialisera och bredda dig ytterligare inom programmet. Det kallas programfördjupning.

Du har även ett individuellt val där du själv får välja vad du vill läsa utifrån det kursutbud som erbjuds.

### TESTA FÖRST OCH GÖR DITT VAL SEDAN!

Som elev på Restaurang- och livsmedelsprogrammet deltar du i detta upplägg:

**År 1:** Du får grundläggande kunskaper i service och branschkunskap inom restaurang, servering, matlagning och bageri.

**År 2:** Du väljer den inriktning du vill fortsätta att studera inom, antingen kök/servering eller bageri/konditori.

**År 3:** Du specialiserar dig till kock, kallsänka, servitör/servitris eller bagare/konditor.

### INRIKTNING BAGERI OCH KONDITORI

Du lär dig hantverket inom bageri och konditori. Inriktningen ger möjlighet till jobb som t ex bagare och konditor.

### INRIKTNING KÖK OCH SERVERING

Du lär dig matlagning i restaurang, servering och bararbete. Inriktningen ger möjlighet till jobb som t ex kock, kallsänka, servitris/servitör, bartender.

# RL

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet

### Gymnasiegemensamma ämnen 600 p

Svenska 1/Sv som andraspråk	100 p
Engelska 5	100 p
Matematik 1 a	100 p
Samhällskunskap 1 a 1	50 p
Naturkunskap 1 a 1	50 p
Religionskunskap	50 p
Historia 1 a 1	50 p
Idrott och hälsa 1	100 p

### Programgemensamma ämnen 400 p

Hygien	100 p
Livsmedels- och näringskunskap	100 p
Service och bemötande 1	100 p
Branschkunskap	100 p

### Programfördjupningar 900 p

Kurserna ser du på baksidan!

### Individuellt val 200 p

### Gymnasiearbete 100 p

### 15 veckor APL (arbetsplatsförlagt lärande)

På **Restaurang- och livsmedelsprogrammet** läser alla elever tillsammans år 1. Under det första året väljer du vilken av de fyra inriktningarna du vill läsa år 2-3. Inriktningarna har begränsat antal platser, vid konkurrens om platserna används betyg från år 1. Programfördjupande kurser är utvalda för att förbereda våra elever inför fortsatta studier och göra dem attraktiva på arbetsmarknaden.

### **Grundläggande högskolebehörighet - javisst!**

RL är ett yrkesprogram men det går bra att läsa till de kurser som behövs för att få grundläggande högskolebehörighet.

Du behöver lägst betyget E i Engelska 6, Svenska 2 och 3/Svenska som andraspråk 2 och 3. Dessa kan du läsa antingen som utökade kurser eller inom Individuellt val.

## Exempel på program- fördjupningskurser år 2-3

Beroende på vilken inriktning du väljer inför år 2-3.

Matlagning 1	100 p
Matlagning 2	200 p
Matlagning 3	100 p
Matlagning 4	200 p
Bageri 1	100 p
Bageri 2	200 p
Bageri 3	100 p
Konditori 1	100 p
Konditori 2	200 p
Konditori 3	100 p
Mat och dryck i kombination	100 p
Drycker och ansvarsfull alkoholservering	100 p
Servering 1	100 p
Servering 2	200 p
Matsalshantverk	100 p
Drycker	100 p

## Exempel på specialiseringskurser

Välj 200 p bland till exempel dessa kurser:

Konditori - spec. desserter	100 p
Konditori - spec. avancerade kakor och tårter	100 p
Bageri - spec. kavlade degar	100 p
Bageri - spec. surdegsbröd	100 p
Personlig försäljning 1	100 p
Matlagning - spec. avancerade kötträtter	100 p
Matlagning- spec. kallkök och varmkök	100 p
Matlagning - spec. förätter	100 p
Matlagning - spec. desserter	100 p

## FRÅGOR? HÖR AV DIG!

Johan Albertsson, rektor  
036-10 70 41 • [johan.albertsson@jonkoping.se](mailto:johan.albertsson@jonkoping.se)

Ola Hjalte, SYV  
036-10 62 92 • [ola.hjalte@jonkoping.se](mailto:ola.hjalte@jonkoping.se)

**Bäckadalsgymnasiet** | [www.backadal.se](http://www.backadal.se)  
Besöksadress: Åsensvägen 11, Jönköping  
[backadalsgymnasiet@jonkoping.se](mailto:backadalsgymnasiet@jonkoping.se) • Facebook och Instagram: @backadalsgymnasiet