

Yrkesprogram

Poängplan: Restaurang- och livsmedelsprogrammet

KÖK OCH SERVERING

GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN	600 P	PROGRAMGEMENSAMMA ÄMNEN	400 P
Engelska 5	100 p	Hygien	100 p
Historia 1a1	50 p	Livsmedels- och näringskunskap 1	100 p
Idrott och hälsa 1	100 p	Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100 p
Matematik 1a	100 p	Service och bemötande 1	100 p
Naturkunskap 1a1	50 p		
Religionskunskap 1	50 p		
Samhällskunskap 1a1	50 p		
Svenska 1/Svenska som andraspråk 1	100 p		
		INDIVIDUELLT VAL	200 P
		GYMNASIEARBETE	100 P

INRIKTNING	300 P	YRKESUTGÅNG	900 P
KÖK OCH SERVERING		KOCK	
Mat och dryck i kombination	100 p	Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	100 p
Matlagning 1	100 p	Matlagning 2	200 p
Servering 1	100 p	Matlagning 3	200 p
		Matlagning 4	200 p
		Servering 2	200 p
		SERVITRIS ELLER SERVITÖR	
		Drycker och ansvarsfull alkoholhantering	100 p
		Matlagning 2	200 p
		Servering 2	200 p
		Matsalshantverk	100 p
		Barteknik	100 p
		Drycker	100 p
		Arrangemang	100 p

För högskolebehörighet krävs Sve 2/Sva 2, Sve 3/Sva 3 och Eng 6. Detta kan läsas som individuellt val (200 p) och utökad kurs (100 p), individuellt val (100 p) och utökad kurs (200 p) eller som enbart utökad kurs (300 p).